Encyclopédie agricole



E BUSSARD

LE

LIVRE DE LA FERMIÈRE

ÉCONOMIE DOMESTIQUE RURALE



PARIS

J.-B. BAILLIÈRE & FILS

Encyclopédie agricole

Plantes industrielles	M. Hitier, maître de conférences à l'Institut agronomique.
Culture potagère *Arboriculture*	M. Léon Bussard, s.-directeur de la station d'essais de semences à l'Institut agronomique, professeur à l'École d'horticulture de Versailles.
Sylviculture	M. Fron, professeur à l'École forestière des Barres.
Viticulture	M. Pacottet, répétiteur à l'Institut agronomique, maître de conférences à l'École de Grignon.
Maladies des plantes cultivées	M. Delacroix, maître de conférences à l'Institut agronomique.
Cultures méridionales	MM. Lecq, inspecteur de l'agriculture de l'Algérie, et Rivière, dir. du jardin d'essais d'Alger.

III. — PRODUCTION ET ÉLEVAGE DES ANIMAUX

Zoologie agricole *Entomologie et Parasitologie agricoles*	M. G. Guénaux, répétiteur à l'Institut agronomique.
Zootechnie générale et Zootechnie du Cheval *Zootechnie des Bovidés* *Zootechnie des Moutons, Chèvres, Porcs*	M. P. Diffloth, professeur spécial d'agriculture.
Alimentation des Animaux	M. Gouin, ingénieur agronome.
Aquiculture	M. Deloncle, inspecteur général de l'agriculture.
Apiculture	M. Hommell, professeur régional d'apiculture.
Aviculture	M. Voitellier, professeur spécial d'agriculture à Meaux.
Sériciculture	M. Vieil, ancien sous-directeur de la station séricicole des Bouches-du-Rhône.
Chasse, Élev. du gibier, Piégeage	M. A. De Lesse, ingénieur agronome.

Encyclopédie agricole

PUBLIÉE PAR UNE RÉUNION D'INGÉNIEURS AGRONOMES

SOUS LA DIRECTION DE

G. WERY

Sous-Directeur de l'Institut national agronomique

Introduction par le Dr P. REGNARD

Directeur de l'Institut national agronomique

40 volumes in-18 de chacun 400 à 500 pages, illustrés de nombreuses figures

Chaque volume, broché : **5** fr. ; cartonné : **6** fr.

IV. — TECHNOLOGIE AGRICOLE

Technologie agricole (*Sucrerie, meunerie, boulangerie, féculerie, amidonnerie, glucoserie*).	M. Saillard, professeur à l'Ecole des industries agricoles de Douai.
Industries agricoles de fermentation (*Cidrerie, Brasserie, Hydromels, Distillerie*)........	M. Boullanger, chef de Laboratoire à l'Institut Pasteur de Lille.
Vinification (*Vin, Vinaigre, Eau-de-Vie*)..................	M. Pacottet, répétiteur à l'Institut agronomique. Maître de conférences à l'École de Grignon.
Laiterie........................	M. Ch. Martin, ancien directeur de l'Ecole d'industrie laitière de Mamirolle.
Microbiologie agricole..........	M. Kayser, maître de conférences à l'Institut agronomique.
Électricité agricole............	M. H.-P. Martin, ingénieur agronome.

V. — GÉNIE RURAL

Machines agricoles............. **Moteurs agricoles**..............	M. Coupan, répétiteur à l'Institut agronomique.
Constructions rurales...........	M. Danguy, directeur des études à l'École d'agriculture de Grignon.
Topographie agricole et Arpentage......................	M. Muret, professeur à l'Institut agronomique.
Drainage et Irrigations.........	M. Risler, directeur hon. de l'Institut agronomique. M. Wery, s.-directeur de l'Institut agronomique.

VI. — ÉCONOMIE ET LÉGISLATION RURALES

Économie rurale............... **Législation rurale**..............	M. Jouzier, professeur à l'École d'agriculture de Rennes.
Comptabilité agricole..........	M. Convert, professeur à l'Institut agronomique.
Associations agricoles (*Syndicats et Coopératives*)...........	M. Tardy, répétiteur à l'Institut agronomique.
Hygiène de la ferme......	M. P. Regnard, directeur de l'Institut agronomique. M. Portier, répétiteur à l'Institut agronomique.
Livre de la Fermière........	Mme L. Bossard.

ENCYCLOPÉDIE AGRICOLE

Publiée sous la direction de G. WERY

ODETTE BUSSARD

LE LIVRE DE LA FERMIÈRE

ÉCONOMIE DOMESTIQUE RURALE

ENCYCLOPÉDIE AGRICOLE
Publiée par une réunion d'Ingénieurs agronomes
SOUS LA DIRECTION DE G. WERY

LE
LIVRE DE LA FERMIÈRE
ÉCONOMIE DOMESTIQUE RURALE

PAR

Odette BUSSARD

Introduction par le Dr P. REGNARD
DIRECTEUR DE L'INSTITUT NATIONAL AGRONOMIQUE
MEMBRE DE LA SOCIÉTÉ Nle D'AGRICULTURE DE FRANCE

Avec 206 figures intercalées dans le texte.



PARIS
LIBRAIRIE J.-B. BAILLIÈRE ET FILS
19, rue Hautefeuille, près du boulevard Saint-Germain

1906

ENCYCLOPÉDIE AGRICOLE

INTRODUCTION

Si les choses se passaient en toute justice, ce n'est pas moi qui devrais signer cette préface.

L'honneur en reviendrait bien plus naturellement à l'un de mes deux éminents prédécesseurs :

A Eugène TISSERAND, que nous devons considérer comme le véritable créateur en France de l'enseignement supérieur de l'agriculture : n'est-ce pas lui qui, pendant de longues années, a pesé de toute sa valeur scientifique sur nos gouvernements et obtenu qu'il fût créé à Paris un Institut agronomique comparable à ceux dont nos voisins se montraient fiers depuis déjà longtemps ?

Eugène RISLER, lui aussi, aurait dû plutôt que moi présenter au public agricole ses anciens élèves devenus des maîtres. Près de douze cents ingénieurs agronomes, répandus sur le territoire français, ont été façonnés par lui : il est aujourd'hui notre vénéré doyen, et je me souviens toujours avec une douce reconnaissance du jour où j'ai débuté sous ses ordres et de celui,

proche encore, où il m'a désigné pour être son successeur (1).

Mais, puisque les éditeurs de cette collection ont voulu que ce fût le directeur en exercice de l'Institut agronomique qui présentât aux lecteurs la nouvelle *Encyclopédie*, je vais tâcher de dire brièvement dans quel esprit elle a été conçue.

Des Ingénieurs agronomes, presque tous professeurs d'agriculture, tous anciens élèves de l'Institut national agronomique, se sont donné la mission de résumer, dans une série de volumes, les connaissances pratiques absolument nécessaires aujourd'hui pour la culture rationnelle du sol. Ils ont choisi pour distribuer, régler et diriger la besogne de chacun, Georges Wery, que j'ai le plaisir et la chance d'avoir pour collaborateur et pour ami.

L'idée directrice de l'œuvre commune a été celle-ci : extraire de notre enseignement supérieur la partie immédiatement utilisable par l'exploitant du domaine rural et faire connaître du même coup à celui-ci les données scientifiques définitivement acquises sur lesquelles la pratique actuelle est basée.

Ce ne sont donc pas de simples Manuels, des Formulaires irraisonnés que nous offrons aux cultivateurs; ce sont de brefs Traités, dans lesquels les résultats incontestables sont mis en évidence, à côté des bases scientifiques qui ont permis de les assurer.

Je voudrais qu'on puisse dire qu'ils représentent le véritable esprit de notre Institut, avec cette restriction qu'ils ne doivent ni ne peuvent contenir les discus-

(1) Depuis que ces lignes ont été écrites, nous avons eu la douleur de perdre notre éminent maître, M. Risler, décédé, le 6 août 1905, à Calèves (Suisse). Nous tenons à exprimer ici les regrets profonds que nous cause cette perte. Eugène Risler laisse, dans la science agronomique, une œuvre impérissable.

sions, les erreurs de route, les rectifications qui ont fini par établir la vérité telle qu'elle est, toutes choses que l'on développe longuement dans notre enseignement, puisque nous ne devons pas seulement faire des praticiens, mais former aussi des intelligences élevées, capables de faire avancer la science au laboratoire et sur le domaine.

Je conseille donc la lecture de ces petits volumes à nos anciens élèves, qui y retrouveront la trace de leur première éducation agricole.

Je la conseille aussi à leurs jeunes camarades actuels, qui trouveront là, condensées en un court espace, bien des notions qui pourront leur servir dans leurs études.

J'imagine que les élèves de nos Écoles nationales d'agriculture pourront y trouver quelque profit, et que ceux des Écoles pratiques devront aussi les consulter utilement.

Enfin, c'est au grand public agricole, aux cultivateurs, que je les offre avec confiance. Ils nous diront, après les avoir parcourus, si, comme on l'a quelquefois prétendu, l'enseignement supérieur agronomique est exclusif de tout esprit pratique. Cette critique, usée, disparaîtra définitivement, je l'espère. Elle n'a d'ailleurs jamais été accueillie par nos rivaux d'Allemagne et d'Angleterre, qui ont si magnifiquement développé chez eux l'enseignement supérieur de l'agriculture.

Successivement, nous mettons sous les yeux du lecteur des volumes qui traitent du sol et des façons qu'il doit subir, de sa nature chimique, de la manière de la corriger ou de la compléter, des plantes comestibles ou industrielles qu'on peut lui faire produire, des animaux qu'il peut nourrir, de ceux qui lui nuisent.

Nous étudions les manipulations et les transformations que subissent, par notre industrie, les produits de la terre : la vinification, la distillerie, la panification, la fabrication des sucres, des beurres, des fromages.

Nous terminons en nous occupant des lois sociales qui régissent la possession et l'exploitation de la propriété rurale.

Nous avons le ferme espoir que les agriculteurs feront un bon accueil à l'œuvre que nous leur offrons.

Dr Paul Regnard,
Membre de la Société nationale d'Agriculture de France,
Directeur de l'Institut national agronomique.

PRÉFACE

« Écrire pour le laboureur », a dit un ancien auteur fréquemment cité, maître Jacques Bujault, « c'est faire l'aumône au pauvre ».

Ces paroles nous venaient à l'esprit au moment de présenter ce livre au public, et nous songions que, vraies à l'époque où elles furent écrites, elles ne correspondent plus à la réalité.

De toutes parts, en effet, et grâce au développement progressif des sciences agricoles, mieux connues aujourd'hui, une abondante floraison d'œuvres diverses a jailli. Les hommes les plus compétents ont rivalisé de zèle et de dévouement pour instruire le paysan, l'ancien pauvre devenu millionnaire.

Une lacune existe cependant encore dans cette riche bibliothèque. On a beaucoup et très bien écrit, très savamment et très pratiquement aussi, pour le cultivateur, mais la femme de la campagne, la « maîtresse », n'a pas encore eu sa littérature : le silence établi autour d'elle l'a isolée des autres travailleurs de la terre, la confinant dans la partie purement machinale et quelque peu empirique de son rôle.

Elle a pourtant droit à sa part de lumière et, sans entrer ici dans un exposé détaillé de la tâche de la femme à la campagne, exposé que nos lecteurs trouveront plus loin dans ce volume, — s'ils s'aventurent jusque-là, — nous dirons que celle qui participe si puissamment à la

conduite de la maison, aux travaux de la ferme, à ceux des champs, enfin à l'édification du foyer, que celle qui s'occupe de tout et de tous ne devait pas, en bonne justice, être oubliée.

C'est donc un peu une idée de réparation qui nous a poussée à accepter l'offre que les aimables directeurs de l'*Encyclopédie Agricole* nous ont faite, d'écrire pour cette publication le LIVRE DE LA FERMIÈRE.

Ce n'est pas sans quelque hésitation que nous avons accepté cette proposition. « Enseigner aux fermières à faire la soupe aux choux, y songez-vous bien ? », nous disait quelqu'un, et cette réflexion terre à terre résume assez justement la situation qui nous était faite.

Pour nous excuser si nous n'avons qu'imparfaitement réussi, oserons-nous dire que la tâche était ardue, en effet ? Beaucoup parler de choses très banales, que tout le monde sait ou croit savoir, donner une formule moyenne et un peu renouvelée d'économie domestique, science dont chaque femme prétend être elle-même la Loi et les Prophètes, y joindre des données élémentaires d'hygiène, sous une forme très pratique, traiter enfin de quelques sujets spéciaux à la fermière dans l'exploitation agricole, tel était le programme qui se dressait devant nous.

Pour le réaliser dans toute son ampleur, sans le comprimer en en faisant une sorte de concentré encyclopédique, nous avons dû nous étendre plus que nous ne l'aurions désiré sur certains chapitres. C'est ainsi que l'*économie domestique* proprement dite (cuisine, etc.) sera jugée trop développée peut-être, par rapport à l'importance accordée aux annexes de l'exploitation (laiterie, jardin, etc.).

Tout en nous rendant compte de cette inégalité forcée, nous n'avons rien voulu retrancher des sujets pratiques, relevant au premier chef du domaine exclusif de la femme, que nous nous sommes attachée à suivre dans ses rôles

multiples. Ce livre étant, d'ailleurs, le seul qui s'adresse à elle dans cette ENCYCLOPÉDIE, nous avons cherché d'abord à faire complet pour les matières qui ne sont pas traitées dans quelqu'un des autres volumes.

Si nous n'avons pu réaliser l'idéal que nous poursuivions, que nos lectrices nous pardonnent, et qu'elles glanent, au moins, sur les bords du chemin parcouru pour elles, celles de nos gerbes qui ne leur en paraîtront pas trop indignes.

N'oublions pas, en terminant, de rendre à chacun ce qui lui est dû, en reconnaissant l'aide précieuse, la collaboration autorisée que nous avons trouvées très près, tout près de nous, pour les parties dont la théorie nous était peu familière.

Remercions enfin MM. Baillière pour leur bonne grâce habituelle, qui nous a grandement facilité les choses, et les constructeurs à l'obligeance desquels nous devons une partie des clichés qui ont servi à l'illustration de cet ouvrage.

ODETTE BUSSARD.

Paris, septembre 1905.

LE LIVRE DE LA FERMIÈRE

ÉCONOMIE DOMESTIQUE RURALE



I. — ROLE DE LA FEMME A LA CAMPAGNE
L'ÉDUCATION AGRICOLE FÉMININE

A côté du fermier, maître de la terre, la fermière, maîtresse du foyer, a sa tâche nécessaire.

Nulle part plus qu'à la ferme, en effet, la femme n'est « l'Associée », selon un mot récent et bien typique.

Le maître, absorbé par le travail extérieur, qui demande toute son intelligence, toute sa volonté, toute ses forces, n'en peut rien distraire pour le donner aux soins de détail que demandent l'organisation et la conduite d'un intérieur. La « maîtresse » — comme on dit dans quelques campagnes — doit prendre la direction de ce domaine, et ce ne sera point là une sinécure; aujourd'hui, à moins de posséder une grande fortune — et encore! — on ne joue plus à la fermière : la lutte économique, sur ce terrain comme sur les autres, est devenue trop difficile ; il faut beaucoup travailler ou beaucoup surveiller, et souvent faire les deux.

Si les devoirs de toute maîtresse de maison sont lourds, ceux de la fermière sont écrasants. En plus de celle-ci, elle est celle-là; elle est encore la collaboratrice indispensable de son mari, auquel elle apporte la coopération de son jugement, de son bon conseil et de ses idées personnelles ; elle est la mère, quelquefois l'insti-

tutrice, toujours l'éducatrice; elle est, enfin, la charité efficace, active, en éveil pour guider, guérir ou consoler.

On discute beaucoup pour ou contre la supériorité masculine; celle-ci a ses partisans, l'égalité a aussi les siens, les ultra-féministes même vont plus loin encore. La vieille querelle des sexes repose, au fond, sur un malentendu : la question est mal posée. Il ne s'agit pas de savoir si la femme est inférieure, égale ou supérieure à l'homme, il s'agit d'admettre qu'elle est *autre*. Affaire d'atavisme? Peut-être les siècles d'oppression ou de dépendance n'ont-ils pas permis à la femme de cultiver les qualités qui font la force de son compagnon; les siennes, les seules qui lui fussent tolérées, ont cependant suivi une lente évolution pour arriver à tout leur développement.

Lorsque des siècles encore auront passé sur les générations marchant vers l'égalité complète, on verra peut-être une femme nouvelle, plus semblable à l'homme, mais, dans les conditions actuelles, il faut reconnaître qu'elle en diffère essentiellement.

La femme possède à un degré suprême le don de la persuasion, l'influence est sa force; ses qualités de finesse, de pénétration, d'intuition sont le complément obligé de celles, plus puissantes, de l'homme.

Qu'on ne nous accuse pas d'apporter ici des idées étrangères au sujet qui doit nous occuper, car, du rôle de la femme, ou plutôt de la compréhension qu'elle a de ce rôle, dépendent le bonheur, la stabilité, la dignité du foyer. Et ce foyer, où est-il plus complet, plus près de sa vraie signification et de son but qu'aux champs?

Comme on monte sur une tour élevée pour reconnaître une ville déjà visitée, dont l'aspect paraît alors tout différent, il faut parfois regarder d'un peu haut des choses banales à force d'être vues, afin de leur donner leur aspect d'ensemble et d'en comprendre la signification profonde et le but.

Les devoirs de la femme et sa tâche sont de celles-là ; dans la vie agricole, ils sont plus nombreux et plus lourds que partout ailleurs, mais aussi combien nécessaire leur accomplissement, combien douce cette récompense : se sentir vraiment utile, nécessaire, *indispensable*. La fermière, compagne du fermier, est l'influence discrète et constante, l'aide laborieuse et le rouage principal du mécanisme compliqué qu'est l'intérieur de la ferme.

Dans cet intérieur, son domaine tout spécial, un labeur varié autant qu'absorbant demande son attention. Que le personnel placé sous ses ordres soit nombreux ou restreint, il est nécessaire que la main qui le conduit soit ferme, il est encore plus nécessaire qu'elle sache au besoin montrer le chemin; en un mot, la fermière doit connaître la théorie et la pratique du travail, afin de pouvoir commander avec discernement et justice et surtout afin *d'être obéie*.

Les comptes de l'exploitation sont encore bien souvent, pour une large part tout au moins, du ressort de la fermière. Les exploitations accessoires : laiterie, basse-cour, potager, etc., sont, en effet, dirigées par elle et soumises à son contrôle. Une comptabilité très détaillée s'impose donc et doit être tenue avec une méthode rigoureuse, condition indispensable de succès dans ce genre d'industrie, où le désordre entraîne la non-réussite, sinon la ruine. Veut-elle encore s'occuper de ses enfants, être vraiment la mère, son programme se charge encore : que de soins, de veilles, de préoccupations constantes le tout petit n'exige-t-il pas! Et plus tard, lorsque le caractère et l'esprit malléables ont besoin de l'empreinte presque créatrice qu'ils porteront peut-être pendant toute la vie, quels nouveaux devoirs s'imposent impérieusement !

Et ce n'est pas tout : comme mère et comme maîtresse de maison, responsable de la santé de ceux qui l'entou-

rent, la fermière doit avoir pour le moins quelques notions d'hygiène et de médecine; elle sera appelée à être, au dehors, la bonne conseillère, la garde-malade. Qu'elle soit en même temps l'adversaire déclarée et résolue des coutumes erronées et surtout — oh! surtout — l'ennemie de la sainte routine, tant aimée aux champs.

En cas urgent et lorsque le plus proche médecin est encore bien loin, il faut quelqu'un qui pense, parle et agisse en son absence ou en l'attendant; qui donc est plus désigné pour cela que la femme, dont les qualités caractéristiques de douceur et de souplesse — sans exclure l'énergie — font l'idéale missionnaire de charité? Parents, amis, ouvriers, pauvres, tous elle les aidera de ses conseils, de son exemple, de sa bonne volonté agissante et courageuse. Il faut bien peu de chose parfois pour aider efficacement une détresse morale ou physique, pour triompher d'un désir hésitant, pour vaincre un préjugé ou déraciner une mauvaise habitude! — On a touché au but peut-être, et sans le savoir... On a manqué de persévérance, ou de confiance, ou de fermeté, et c'est tout cela qu'il faut pour aider les autres... quelquefois malgré eux.

Le paysan, on le sait de reste, n'aime pas à recourir au médecin et ne le fait qu'à la dernière extrémité. Il a plusieurs bonnes raisons pour cela, dont la première est l'effroi d'une dépense qu'il estime inutile. Payer le pharmacien, passe encore, mais le médecin, en plus de la drogue qu'il ordonne — la « bouteille » ou le « paquet » — cela c'est trop demander ; de là, les jours de marché, l'affluence de clients chez les pharmaciens, qui tiennent de véritables consultations. Dieu sait les plaies effroyables, les maux compliqués qu'on fait alors défiler devant le pauvre pharmacien qui, s'il est honnête, n'y peut et n'y fait rien et, s'il ne l'est pas, s'improvise quelquefois chirurgien, au grand dam de ses victimes volontaires.

Sans songer à changer radicalement cet état d'esprit, ce qui, je crois, est impossible, on pourrait expliquer autour de soi que le rôle du médecin et celui du pharmacien sont bien distincts et qu'il est tel cas où *il faut* avoir recours d'abord au premier, au lieu d'essayer cinq ou six remèdes empiriques, pour être obligé de finir par où l'on aurait dû commencer.

Je ne mentionnerai qu'en passant et pour mémoire les sorciers ou les rebouteux, qui ne sont cependant pas quantité négligeable au village, où ils jouissent d'une certaine popularité, faite surtout de superstition et de crainte. La très réelle et indéniable habileté qu'ont quelques-uns d'entre eux, lorsqu'il s'agit d'interventions ne présentant pas de difficulté, tient dans un certain tour de main qu'une grande pratique et des expériences *in anima vili* leur ont donné. Mais dans des cas graves ou compliqués, ne rentrant pas dans le cycle des entorses, luxations ordinaires, etc., qu'ils sont accoutumés à voir, ces augures, ne doutant pas d'eux-mêmes — signe distinctif de tous les ignorants — veulent guérir quand même et réussissent souvent à estropier.

Là encore apparaît le rôle dévolu à la fermière. Il faut que, sans faire « d'exercice illégal » ni d'empirisme, elle ait, outre son clair bon sens de ménagère pratique, assez de connaissances sérieuses pour savoir intervenir utilement dans un cas urgent, ou simplement lorsqu'un bon avis est nécessaire. Quand arrive un accident, chacun s'affole et perd la tête ; elle gardera son sang-froid et saura parer au plus pressé, en attendant le secours médical. Dans le domaine spécial à la femme, elle ne doit pas ignorer les soins à donner dans les cas urgents, l'hygiène des mères et des nouveau-nés ; enfin, il faut que la fermière connaisse ce qui touche aux enfants, aux maladies et aux indispositions infantiles, à la croissance et au développement, en un mot, à l'évolution de l'enfant vers sa personnalité définitive.

L'éducation agricole féminine. — Il faut convenir que la femme arrive le plus souvent mal préparée à la belle et vaste tâche que nous venons d'esquisser. Généralement elle quitte sa famille où, même si elle habitait la campagne, elle ne s'occupait guère, comme jeune fille, de la conduite de la maison et encore moins de celle de la ferme ; ou bien elle vient de la ville et ignore tout, absolument tout, de la vie qui s'offre à elle. Quelquefois, il est vrai, la future fermière a reçu une éducation solide et pratique, qui serait parfaite si on y avait joint le côté technique, presque impossible à enseigner chez soi sans une installation spéciale.

D'ailleurs la partie matérielle s'acquiert; il suffit pour cela de temps et d'une certaine intelligence, mais il est toujours préférable qu'elle repose sur un fonds scientifique raisonné, que la pratique, si habile soit-elle, ne remplace jamais.

ÉCOLES SPÉCIALES AGRICOLES, MÉNAGÈRES, DE LAITERIE. — Cette lacune dans l'éducation agricole féminine a été comblée et il existe en France au moins deux écoles s'intitulant modestement « Écoles de Laiterie », qui enseignent aux futures fermières, en même temps que la technologie laitière complète, l'économie domestique, des notions d'hygiène, d'élevage, de médecine vétérinaire, d'agriculture, d'apiculture, etc.

L'une de ces écoles est située à Coëtlogon (Ille-et-Vilaine), l'autre à Kerliver (Finistère). A côté de la partie théorique, le programme fait une large place à la partie pratique et démonstrative, qui comprend la fabrication du beurre et du fromage, la tenue de la ferme et du ménage: couture, cuisine, blanchissage, comptabilité, soins à la basse-cour et au rucher.

Mentionnons aussi l'école ménagère agricole et de laiterie de Monastier (Haute-Loire).

Habilement dirigés, et dotés d'un enseignement basé

sur les principes les plus élevés, ces établissements ont déjà rendu de grands services à la cause agricole, tout particulièrement dans la région où elles sont situées. Il est à souhaiter que leur exemple soit imité et que l'enseignement rural féminin se généralise chez nous.

Il faut dire un mot, en passant, des *écoles ménagères et professionnelles*, plus répandues en France. Celles de Reims, de Nancy, de Rouen, du Havre sont les plus connues. La jeune fille y reçoit une éducation pratique et professionnelle très précieuse et qui pourra lui être utile, en totalité ou en partie, à la campagne ; mais il n'est pas précisément destiné à la fermière future, pour laquelle il devrait exister de véritables écoles normales : le courant d'opinion qui tend à réhabiliter et à favoriser l'agriculture ne tient pas assez compte de la femme dans son programme de réformes ou d'améliorations.

A l'étranger, au contraire, et dans certains pays notamment, on fait beaucoup dans ce sens.

La Belgique, par exemple, comptait, en 1900, 17 écoles ménagères agricoles et des fermes-écoles féminines. Le gouvernement a organisé, en outre, 170 cours de laiterie d'une durée de trois mois, et délivré seize cents certificats de capacité aux élèves ayant suivi ces cours ; ceux-ci sont mixtes, gratuits et sous le régime de l'externat. Des conférences sont encore données dans les villages et traitent des sujets les plus intéressants pour la ménagère (laiteries coopératives, hygiène des étables, différents systèmes de barattage, etc). Enfin, il existe en Belgique une vaste association d'éducation familiale agricole, qui tend à devenir internationale. N'oublions pas de mentionner le cours de « fleuristerie » de la ville de Gand.

L'Allemagne possède 42 écoles ménagères rurales, qui comptent ensemble près de 1900 élèves. Elle a aussi des écoles de laiterie, mais elles ne sont pas spéciales aux femmes.

La Hongrie, toujours à la recherche des progrès de toute nature, se préoccupe aussi de la préparation de la femme à l'agriculture; elle a de nombreuses écoles ménagères.

Depuis 1871, des écoles spéciales fonctionnent en Russie : École pour l'exploitation rationnelle du laitage à Edimonovo (gouvernement de Twer); École Preobragenskoe (Petite Russie), où on enseigne un métier ; celles-ci sont mixtes; École primaire d'agriculture et d'économie domestique pour les filles de Zazondince (Kiew) et, près de Varsovie, l'école de la comtesse Plater, où les mêmes matières sont professées; une autre école est adjointe à celle-là pour former les servantes, cuisinières, femmes de chambre, etc. Enfin, à Saint-Pétersbourg et à Moscou, existent des cours d'agriculture pour femmes, fondés par la Société d'enseignement d'économie rurale.

La Suède possède un enseignement agricole féminin des mieux organisés. C'est le système de l'éducation mixte qui est pratiqué; les écoles de laiterie d'Atordaberg et de Björkfors reçoivent, en effet, des jeunes gens et des jeunes filles. En outre, l'État a établi vingt-quatre stations de laiterie, où les études théoriques et pratiques ont une durée de deux ans. Chacune de ces stations accepte de 2 à 7 élèves femmes, chaque promotion donnant environ 64 jeunes filles diplômées.

Plusieurs sociétés d'économie rurale entretiennent encore des établissements gratuits pour l'éducation agricole de la femme; 36 élèves en sortent chaque année.

L'Angleterre a surtout des ligues et des revues; mentionnons l'Union internationale féminine d'agriculture et d'horticulture et « l'*Agricultural Association for women* », qui publie une revue mensuelle. La culture florale étant très développée et encouragée en haut lieu dans cette contrée, des écoles d'horticulture y fonctionnent parfaitement.

Quant à l'Amérique, elle a fait, dans ce domaine comme

dans tous les autres, un progrès énorme sur elle-même : c'est ainsi que le nombre des collèges mixtes de technologie et d'agriculture, de 12 qu'il était en 1890, s'est élevé à 48 en l'espace de neuf ans.

En résumé, on peut conclure de ce qui précède que, si tout n'a pas encore été fait dans la voie de la préparation spéciale de la femme à la vie agricole, l'idée est dans l'air et qu'elle progresse. D'autre part, la jeune fille est moins récalcitrante à l'idée de rester ou même de venir habiter la campagne, et il n'est pas rare de voir des femmes de la ville, et du meilleur monde, accepter de vivre entièrement sur une exploitation.

Le retour à la vie rurale s'organise déjà ; elle effraie moins, on s'aperçoit qu'on l'a négligée et calomniée et on lui revient avec joie. Et quelle belle existence large, saine, on y mène en effet ! Quels plaisirs calmes et quel noble labeur la remplissent. Qu'on nous permette de finir sur ces mots d'une femme pratique autant que supérieure, qui s'est tout spécialement occupée de la question : « Il semble, dit-elle, que la vie agricole épure ce qu'elle touche ; elle est la mère des goûts modérés. Par la diversité des occupations, elle prévient l'ennui ; elle met l'homme plus près des œuvres de Dieu. Elle glorifie davantage le travail, et, si elle y attache moins de fortune, elle y met souvent plus de bonheur.

La vie agricole est donc morale. Ennemie de l'égoïsme et des goûts frivoles, elle développe l'énergie et peut la porter jusqu'à la vaillance. Elle enseigne de la façon la plus pratique que le bonheur de chacun est fait du bonheur de tous » (1).

(1) *IVe Congrès international d'Agriculture*, 1900. Rapport de Mme Bodin, directrice de l'École de Coëtlogon.

II. — DISPOSITIONS EXTÉRIEURES ET INTÉRIEURES DE LA MAISON D'HABITATION

Le domaine de la femme, c'est la maison; la fermière a donc son avis à donner sur la construction ou le choix de la maison de ferme.

Sol. — Tout d'abord le sol sur lequel elle est bâtie sera sec : l'humidité, toujours désagréable et malsaine, est surtout à redouter à la campagne. Les terrains calcaires ou sablonneux sont préférables comme favorisant l'écoulement des eaux. On pourra s'assurer, en tous cas, qu'il n'y a pas d'eau stagnante à proximité. Il est facile de reconnaître qu'un logement est humide; l'impression toute spéciale qu'on ressent en y pénétrant est assez caractéristique : le froid « vous tombe sur les épaules », comme on dit. En outre, les tentures ou les murs sont couverts de larges taches blanchâtres, voire même de moisissures. Il ne faut jamais accepter d'habiter dans une maison où l'humidité se manifeste ainsi. La liste est longue des maladies qui se développent ou s'aggravent dans ce milieu, qui leur est particulièrement propice : maladies des yeux, des organes de la respiration, douleurs, anémie, etc.

Voici un moyen de s'assurer si une maison est humide ou non. Il suffit d'y poser un vase plein de chaux vive telle qu'elle est au sortir du four, 500 grammes par exemple. Au bout de vingt-quatre heures on pèse la chaux et, si elle a subi une augmentation de 1 gramme seulement, la pièce est habitable ; si on trouve 5 ou 6 grammes ou plus d'augmentation, l'humidité y est excessive.

Les maisons neuves ne doivent être habitées que lorsque l'évaporation de l'eau et l'odeur des peintures ont disparu, c'est-à-dire quatre ou cinq mois après l'achèvement de la construction. On peut hâter ce moment en faisant de grands feux et des courants d'air.

On peut encore brûler deux ou trois fois de 2 à 3 kilos de *charbon de bois* dans chaque pièce bien close. Pendant la combustion, le carbone se combine avec l'oxygène de l'air et forme de l'acide carbonique ; ce gaz est absorbé avidement par la chaux des murailles et favorise le dessèchement. Après quoi, on ouvre l'appartement pour y établir un fort courant d'air, et, peu après, ces pièces sont habitables sans danger. Il va sans dire qu'aucun être vivant ne restera dans ces pièces pendant la combustion : l'asphyxie s'ensuivrait inévitablement.

Enfin, dans les maisons anciennes dont les planchers, parquets et poutres sont attaqués par les champignons (mérules), poser sous le plancher une couche de chaux hydraulique pulvérisée, de quelques centimètres de hauteur. L'odeur de pourri disparaît et, pendant plusieurs années, on est débarrassé de l'humidité et des mérules.

L'élévation du terrain est encore une condition de salubrité ; sur les hauteurs, l'air est plus fréquemment renouvelé et, par conséquent, plus pur ; en outre, les infiltrations et les inondations y sont moins à craindre.

Orientation. — La meilleure orientation, et la plus généralement adoptée, est celle du midi-nord : c'est-à-dire la façade de l'habitation regardant le midi ; il va sans dire qu'une question de climat et de préférences personnelles intervient ici. Dans les contrées chaudes, l'exposition est-ouest ou est-nord-est, ouest-sud-ouest est préférable.

Voisinages. — La maison de ferme n'a généralement pas à redouter de voisinage. Cependant il peut arriver qu'elle ne se trouve pas tout à fait isolée. Les bois ne sont pas à craindre, sauf dans les climats très humides, où ils peuvent occasionner un excès de fraîcheur. Les bois de pins et de sapins sont à rechercher pour l'odeur exquise, balsamique et salubre qu'ils répandent autour d'eux.

Les usines constituent souvent le plus désagréable des voisinages par leurs émanations fétides ou malsaines. Si cependant on est forcé de bâtir ou d'habiter dans leurs environs, il faudra faire en sorte que les ouvertures de la maison soient placées sur le mur opposé à la direction d'où viennent les odeurs ou les fumées, dont on souffrira beaucoup moins de cette manière.

Un rideau d'arbres est, dans ce cas, un très bon protecteur.

Les fenêtres seront nombreuses ou très grandes et disposées de façon à permettre une ventilation énergique: l'air et le soleil doivent pénétrer largement dans l'habitation, c'est là une condition de bonne hygiène, *qu'il faut* observer pour la santé générale.

DISTRIBUTION. — La distribution de la maison de ferme est bien facultative, et trop soumise aux besoins et aux goûts particuliers, pour qu'on puisse en donner un modèle unique; nous en parlerons cependant au point de vue général.

Les maisons *doubles* sont plus avantageuses et mieux distribuées que les maisons *simples*; elles comprennent, dans le premier cas, deux pièces sur la largeur, au lieu d'une dans le second.

Un perron de quelques marches, précédant la porte d'entrée, permet d'éviter le contact immédiat du sol et d'établir des caves moins humides.

Au lieu d'entrer de plain-pied dans la cuisine, et de là dans toute la maison, comme cela a lieu dans beaucoup d'anciennes fermes, il est préférable que la porte d'entrée donne accès dans un vestibule, qui commande à toutes les pièces et forme une sorte de première pièce ou « hall », dont on peut faire au besoin un bureau-parloir pour recevoir les ouvriers. L'escalier part de ce vestibule.

La salle à manger et le salon, si on en établit un, seront au midi et vers le jardin, et la cuisine à l'expo-

sition la plus fraîche. La quatrième pièce pourra servir soit de bureau, soit de fruitier ou de lingerie, mais il est préférable que celle-ci soit située à un étage supérieur.

Le premier étage est consacré aux chambres à coucher; un salon peut cependant toujours s'y placer, si on a des raisons pour ne pas le mettre au rez-de-chaussée (humidité, etc.).

Le second étage, s'il y en a un, sera réservé aux chambres de domestiques, un grenier y étant ménagé pour

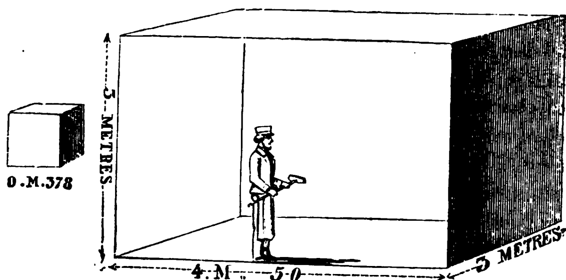


Fig. 1. — Cube d'air d'une chambre.

étendre le linge par le mauvais temps et une pièce pour la lingerie, si elle n'est pas au rez-de-chaussée.

Une pièce supplémentaire est inappréciable comme chambre de débarras; elle permet d'avoir un grenier rangé et sert comme trop-plein de toute la maison pour conserver les meubles, la literie, les malles qu'on ne sait où placer.

Chambres a coucher. — On choisira, autant que possible, les pièces les plus vastes pour en faire les chambres à coucher. On oublie trop volontiers les nécessités de l'hygiène à ce sujet; en réalité, une paire de poumons humains exige 10 mètres cubes d'air par heure ; une chambre devrait donc contenir 80 à 90 mètres cubes d'air pour un sommeil de huit à neuf heures, non compris la place occupée par les meubles (Dr Hector George).

Il est vrai qu'on peut remédier au manque d'espace par le renouvellement constant de l'air. Les cheminées contribuent à l'aération par le tirage qu'elles produisent même sans être allumées. On choisira donc de préférence des chambres à coucher dotées de cheminées.

Quant au mobilier, il se composera du strict nécessaire; il faut, avant tout, éviter l'encombrement de cette pièce.

Les rideaux, les tentures, ainsi que les tapis, sont à proscrire autant que possible. Sauf les rideaux de fenêtres, qui peuvent empêcher les courants d'air, toutes les draperies sont inutiles. En outre, elles présentent un réel danger, comme réceptacle des germes morbides divers, qui s'y déposent en même temps que la poussière, et, comme on est obligé de les retirer en cas de maladies infectieuses, il vaut mieux ne pas en mettre si l'on peut s'en dispenser.

Comme meubles : un lit de fer ou de cuivre de préférence au lit de bois; celui-ci a l'inconvénient d'être plus difficile à nettoyer que le métal et d'attirer les parasites, qui trouvent un refuge dans les crevasses et les joints de la menuiserie ; une armoire avec ou sans glace ; une commode-lavabo (fig. 2), avec des tiroirs, ou, mieux, avec une armoire contenant les ustensiles de toilette : seau, bidet, douche, etc.; une table de nuit, bien que ce meuble soit peu hygiénique ; un séchoir à essuie-mains; une ou deux chaises et un fauteuil ou une chaise longue. Si on peut avoir un cabinet de toilette contigu à la chambre, c'est encore mieux, car cela évite de mouiller constamment les meubles et le parquet. Si cependant on est obligé de se servir de la chambre pour la toilette, il faut garnir largement le devant du lavabo d'un linoléum ou d'une étoffe imperméabilisée quelconque. Mais répétons que l'organisation du cabinet de toilette, presque toujours possible à la campagne où l'on dispose de beaucoup de place, est bien préférable.

Cabinet de toilette. — Cette pièce, uniquement consacrée

à la toilette, contiendra tous les objets qui conviennent à cet usage. Un grand lavabo, garni de *larges* cuvettes, y



Fig. 2. — Commode-lavabo.

tiendra la première place (on se sert volontiers à la campagne de cuvettes minuscules, les grandes sont pourtant



Fig. 3. — Tub anglais en zinc.

infiniment plus agréables et plus pratiques). Pots à eau, porte-savon, verre à dents, filet ou sac à éponge, etc., en compléteront la garniture.

Un *tub* anglais en zinc (fig. 3), ou pliant en caoutchouc (fig. 4), y sera très utile pour les aspersions d'eau froide, si hygiéniques. Un ou plusieurs brocs à eau et un seau en faïence (le métal conserve une odeur



Fig. 4. — Tub pliant en tissu caoutchouté.

désagréable), un séchoir et les différents objets de toilette hygiénique achèvent la liste des meubles indispensables du cabinet de toilette.

Si la même pièce doit servir de salle de bains, il faudra y adjoindre une organisation spéciale à cet effet :

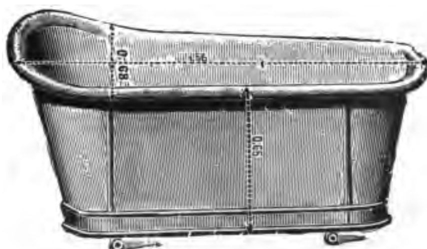
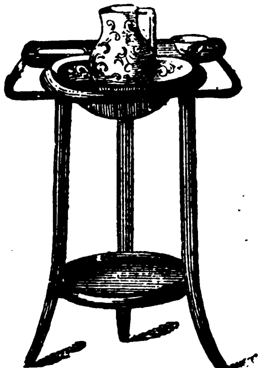


Fig. 5. — Baignoire en métal.

baignoire (fig. 5), en zinc ou en cuivre, *chauffe-bain* permettant d'obtenir promptement de l'eau chaude. Il est souvent plus facile d'établir la salle de bain au rez-de-chaussée, à proximité de la buanderie ou de la cuisine, où l'on peut chauffer l'eau pour la transporter ensuite ou l'envoyer, par tuyautage économique, jusque dans la bai-

gnoire même. Un thermomètre de bain est nécessaire pour en régulariser la température.

Chambres de domestiques. — Les chambre de domestiques, au deuxième étage, seront claires et gaies; on les meublera simplement, mais confortablement, afin que leurs habitants prennent plaisir à les bien tenir. On ne devra jamais choisir une pièce privée de fenêtre pour en faire une chambre de domestique, sous prétexte que cela n'a pas d'importance, étant donné le peu de temps que ceux-ci y passent; la période du sommeil, on ne saurait trop le répéter, exige une atmosphère particulièrement pure et renouvelée, qu'on ne peut obtenir dans une pièce sans fenêtre.


Fig. 6. — Lavabo en bois courbé.

On y met un lit de fer, une commode à tiroir ou une armoire, un lavabo comme celui de la figure 6, tenant le minimum de place, un séchoir, des sièges et une petite descente de lit, bien nécessaire, surtout si le sol est carrelé.

Literie. — On entassait autrefois matelas sur lits de plumes, et c'était à qui, des riches fermières, aurait le lit le plus haut; il me souvient d'en avoir vu de si formidables qu'on était obligé de prendre une chaise pour y monter. Ce déploiement de literie est à peu près abandonné maintenant et l'on se contente d'un seul matelas, très épais et très résistant, posé sur le sommier. Pour les lits de maître, les sommiers adoptés sont généralement ceux à ressorts, qu'on recouvre de toile semblable à celle du matelas. Les personnes qui prisent les lits de plume en ajoutent un sous ou sur le matelas, selon qu'elles aiment être plus ou moins mollement couchées, mais on

le supprime la plupart du temps. La mode étant aux lits larges, bas et plutôt durs, on réduit la literie au strict nécessaire; l'hygiène y trouve son compte à tous les points de vue, et pour les personnes qui y couchent et pour celles qui sont chargées de les retourner. La plume sert encore dans les oreillers et les traversins. Un traversin et deux oreillers, par lit de deux personnes, avec un édredon ordinaire ou un édredon piqué, dit américain, pour l'hiver, sont suffisants.

Une couverture de laine blanche, épaisse et douce, et une autre de bourre de soie constituent un bon fonds. On peut en ajouter et en retirer selon le climat et la saison. Les couvertures de laine sont assez chères, mais c'est une véritable économie que d'en acheter une vraiment épaisse et solide. Quant aux couvertures de bourre de soie, elles sont presque aussi bon marché que celles de coton, et beaucoup plus chaudes. Pour recouvrir les lits dans la journée, on peut avoir un couvre-pied en étoffe de fantaisie, semblable aux rideaux des fenêtres (cretonne, reps de coton ou de laine), ou une grande courte-pointe piquée, remplie de duvet, qui tient lieu d'édredon la nuit.

Les lits de domestiques sont en fer et garnis d'un sommier métallique; le plus pratique est le sommier plat, il se nettoie beaucoup plus facilement; le lit-sommier est encore plus simple. Il y faut un bon matelas bien ferme et des couvertures de laine et de coton en nombre suffisant, un traversin et un oreiller. Il est toujours préférable de recouvrir les lits d'un dessus de lit, les draps se salissant moins vite de cette manière.

Les enfants demandent un coucher spécial. Nous traitons dans l'hygiène du nouveau-né de la question du berceau. A partir de deux ans environ, on peut adopter le lit d'enfant; il vaut mieux ne pas le prendre trop petit, afin qu'il puisse servir quelques années.

La literie se compose d'une paillasse de balle d'avoine,

de paille de maïs ou de varech et d'un malelas de crin blanc, — on peut cependant coucher les enfants directement sur la balle d'avoine, qui est très moelleuse, — d'un ou deux oreillers arrondis, remplis de crin. Il faut éviter

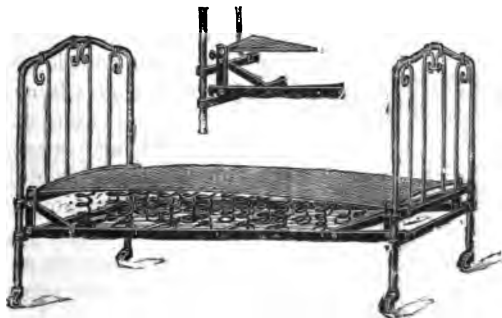


Fig. 7. — Lit-sommier.

de coucher les enfants trop mollement : c'est inutile et plutôt pernicieux pour leur santé ; pour cette raison, on rejettera l'usage de la plume et même de la laine.

On les couvrira d'une ou de plusieurs couvertures de laine ou de coton, mais l'édredon n'est pas à conseiller ; la chaleur qu'il accumule est trop intense pour l'enfant, déjà porté à transpirer, et chez lequel la température monte si facilement.

Le crin des matelas et des oreillers se lave très bien à l'eau chaude et au savon ; quant à la balle d'avoine, on peut si aisément la changer que l'entretien en est élémentaire.

Disons, en passant, que les chambres d'enfants ne doivent pas contenir d'objets fragiles ou dangereux à manier ; le mobilier y sera donc réduit à l'indispensable.

Greniers. — A côté des chambres de domestiques, ou au-dessus, selon la disposition de la maison, se trouve le grenier. Une partie, la plus grande, sera réservée pour étendre la lessive en cas de mauvais temps ;

elle sera tendue de cordes ou de fils de fer galvanisés.

Dans la seconde, on aménagera un endroit avec des cordes ou des traverses de bois pour y déposer le linge sale, de table et de maison d'une part, de cuisine de l'autre. Quant au linge de corps, on peut le mettre dans de grands paniers d'osier à couvercle (fig. 8), ou encore dans des caisses dont le sommet sera percé de trous ; la circulation de l'air est indispensable pour prévenir la mauvaise odeur, et même la moisissure, du linge sale conservé longtemps dans cet état.



Fig. 8. — Panier à linge.

Dans l'espace qui reste on peut mettre tous les meubles de rebut, les malles et, en général, les objets qu'on ne sait où placer et qu'on tient cependant à garder; c'est encore mieux de les réunir dans un coin entouré de planches, qui forme alors une véritable chambre de débarras; on évite ainsi le désordre et le gâchis qui se produisent inévitablement si on laisse tout à même le grenier, où les domestiques et les enfants peuvent aller et venir continuellement.

Antichambre-Bureau. — Redescendons maintenant au rez-de-chaussée, dans l'antichambre. Au cas où on veut en faire un bureau, on la meuble avec les meubles ordinaires de bureau: bibliothèque, secrétaire, fauteuils, chaises. On obtient à peu de frais un aspect pittoresque et confortable, — surtout si l'escalier est grand et débouche au fond, et si la pièce contient une haute cheminée — par la décoration avec des trophées de chasse : bois, têtes naturalisées, etc.

Si cette organisation, plus ou moins modifiée, de « hall »

qui rend de très grands services à la campagne, répétons-le, est impossible à cause de l'insuffisance de l'antichambre, on aménagera une autre pièce en bureau, avec les meubles énumérés comme base. Le tapis le plus pratique ici est soit un linoléum, soit un tapis de sparterie, moins coûteux.

Salon. — Il est bien difficile de donner d'une manière précise la composition d'un ameublement de salon. Il est tellement le domaine particulier de la maîtresse de maison que ses goûts le modifient complètement, en lui donnant son cachet personnel.

Disons seulement qu'à la campagne, une certaine sobriété donne de meilleurs résultats que trop de luxe. L'impression d'ensemble, résultant de l'harmonie des formes et des couleurs, peut tout aussi bien être obtenue avec la plus stricte simplicité, qui n'est pas nécessairement synonyme de « banalité ».

Protestons en passant contre la mauvaise habitude qu'on a souvent de tenir cette pièce fermée, sous prétexte de protéger les meubles et les tentures que le soleil pourrait endommager, comme si l'humidité qui résulte de ce traitement — dans certaines régions tout au moins — n'était pas autrement dangereux tant pour le mobilier que pour les habitants. L'air, le soleil doivent, au contraire, entrer librement partout ; la santé et la gaîté y gagneront si quelques teintes trop délicates y perdent. Donc, vous qui avez le bonheur de laisser entrer un air pur quand vous ouvrez vos fenêtres, ouvrez-les grandes, ouvrez-les toutes, et, de la cuisine au grenier, que la maison respire.

Salle à manger. — La salle à manger sera vaste et claire ; il vaut mieux la choisir trop grande que trop petite, les réunions de famille l'exigent absolument. Il est, dans un repas, parfaitement désagréable, pour les convives, de se trouver dans la situation de ceux du festin dont parle Boileau :

« Où chacun, malgré soi, l'un sur l'autre porté
Faisait un tour à gauche et mangeait de côté. »

Il est préférable que la salle à manger ne soit pas trop près de la cuisine, à cause des émanations qui en proviennent, mais il ne faut pas non plus oublier qu'à la ferme, le maître ou la maîtresse peuvent avoir à jeter fréquemment un coup d'œil au repas des ouvriers et des domestiques et il faut, dans ce cas, qu'ils aient le moins possible à se déranger. Dans certaines très grandes fermes, qui ont conservé la tradition, la « maîtresse » sert elle-même ses domestiques. Je me souviens de la jeune et charmante femme d'un grand éleveur-propriétaire, qui tenait à honneur de remplir son rôle suivant l'ancienne coutume, présidant elle-même au repas de la cuisine, pour passer ensuite à la salle à manger, où elle redevenait femme du monde. Dans ce cas, une petite pièce contiguë à la cuisine est infiniment préférable pour les repas ordinaires, la grande salle à manger étant réservée pour les réceptions. Ici, comme ailleurs, les goûts personnels, les besoins et la disposition des lieux décideront des arrangements intérieurs.



Fig. 9. — Table de salle à manger.

Le principal meuble de la salle à manger est la *table* (fig. 9) ; elle sera grande, ou du moins susceptible d'agrandissement avec des coulisses et des rallonges. Les tables carrées sont fort usitées maintenant ; on leur donne la forme d'un rectangle, très allongé quand on y met les trois ou quatre rallonges. On reproche aux tables carrées de faire perdre beaucoup de place à cause des coins, inconvénient

qui n'existe pas avec les tables rondes. Ronde ou carrée, la table sera massive, bien assise sur sa base, qui consistera plutôt en un pied central qu'en des pieds situés au pourtour comme dans les anciennes tables rondes. Les roulettes ne servent guère qu'à donner de l'instabilité ; on n'en met que bien rarement aux tables modernes.

Un grand buffet vitré est de toute nécessité pour ranger la vaisselle ainsi que l'argenterie. Une desserte rend de grands services pour poser les plats et les assiettes lors des repas; on peut aussi y ranger des porcelaines qu'on ne tient pas à enfermer, et des couverts dans les tiroirs. Pour les assiettes anciennes, on peut avoir une sorte d'étagère en chêne, meuble ancien d'un effet fort pittoresque. Les chaises sont au nombre de six ou de douze, et assorties au bois des gros meubles. Les plus solides sont recouvertes de cuir, sur le siège et au dossier ; on en fait aussi tout en bois, siège et dossier; enfin les chaises cannées sont encore très pratiques.

Les tentures, rideaux, tapis, etc., seront d'un ton franc et solide ; le rouge, le vert-olive, le brun clair sont les tons les plus généralement adoptés.

Les assiettes anciennes ou curieuses font une décoration bien appropriée pour les murs. Quelques trophées de chasse n'y sont pas déplacés non plus.

Penderies. Cabinets noirs. — N'oublions pas de mentionner le complément indispensable de toute maison bien ordonnée, à savoir les *armoires*, *placards* et *cabinets* destinés à serrer les vêtements. Les *cabinets noirs* sont peu connus à la campagne, où l'on n'éprouve pas, comme dans les villes, le besoin d'utiliser le moindre petit coin. Ils ont cependant un avantage sur les endroits éclairés, c'est que les ennemis des étoffes : mites, teignes, etc., se multiplient beaucoup moins dans l'obscurité qu'à la lumière.

Il faut, en tout cas, disposer d'un certain espace pour

ranger les vêtements. Les grandes armoires normandes, placées dans l'antichambre des étages, sont extrêmement commodes pour cela ; sous la planche supérieure, sur laquelle on peut ranger du linge, on placera une tringle de fer, à laquelle on suspendra des porte-manteaux. C'est la meilleure méthode de conservation pour les robes et les habits qui craignent d'être froissés. On peut aussi avoir des placards encastrés dans le mur et munis de crochets à vis, auxquels on accrochera les porte-manteaux. Enfin, on peut ménager une penderie dans une chambre, d'après la même méthode, en fixant une planche à vis ou à tringle et en dissimulant le tout sous un rideau.

Cuisine. — Abordons maintenant la question importante de la cuisine. On la placera, s'il est possible, sur la cour et au nord. Il est préférable que, comme tout le rez-de-chaussée d'ailleurs, elle soit surélevée de quelques marches, tant à cause de l'humidité que pour éviter les incursions des animaux domestiques : poules, veaux, etc. La pièce sera vaste et claire, avec une grande cheminée permettant d'y réunir plusieurs modes de chauffage. Elle sera pourvue d'une longue table, massive et solide pour les repas des domestiques et proportionnée, naturellement, au nombre des convives ; on la place souvent le long d'un mur, contre lequel est aligné un banc de bois ; des chaises ou un second banc sont rangés de l'autre côté à l'heure du repas.

Un *buffet de cuisine* à tiroirs (fig. 10) est indispensable pour y serrer la vaisselle ; si l'on ne manque pas d'espace, une armoire, en bois assorti au buffet, est très appréciable. On y tiendra le linge pour la cuisine et différents objets qui servent moins fréquemment. Au lieu du buffet décrit, on peut aussi avoir un *buffet-dressoir* vitré de campagne ; c'est un ornement pittoresque pour une belle cuisine. Mais le dressoir n'est pas d'un usage aussi courant

que le buffet; on n'y peut guère placer la vaisselle dont on se sert trois ou quatre fois par jour : c'est plus haut, moins commode à atteindre, les vitres sont délicates, bref, le simple buffet de hêtre est plus pratique. On rangera



Fig. 10. — Buffet de cuisine.

dans les tiroirs de ce meuble les couverts de cuisine et différents ustensiles d'usage courant.

Les *chaises* de cuisine seront solides, en bois de hêtre et recouvertes de paille.

Une autre table, plus petite, ne sera pas inutile pour le service; on pourra la placer auprès de la porte de l'office ou arrière-cuisine. Comme meubles supplémentaires, une horloge ancienne à gaine ou encore un œil-de-bœuf moderne; un *billot* pour hacher la viande, qui sera fait d'un « rond » de tronc de hêtre; une *chaise marchepied*, se démontant et formant alors escabeau.

Sous le vaste manteau de la cheminée de campagne, le fourneau économique a sa place tout indiquée. On le choisira d'un modèle plus ou moins fort, selon l'usage qu'on voudra en faire. Celui de la figure 11 est plus spécialement destiné aux maisons très importantes : pensionnats, grandes exploitations ; les chaudières permettent la cuisson de grandes quantités de viande ou de légumes,

d'un seul coup et sans feux supplémentaires. Ils sont d'un prix assez élevé.

Le modèle courant ordinaire, très complet, est plus simple. Il est muni, en plus du four et de l'étuve, d'un



Fig. 11. — Fourneau de cuisine à deux chaudières.

chauffe-assiette et d'une *grilloire*, très appréciée à la campagne, où le gaz fait défaut. Il est vrai qu'on peut y faire, par contre, les grillades au charbon de bois sur l'âtre, mais le fourneau-grillade à la supériorité d'être pourvu de sa propre cheminée, ce qui évite en grande partie les odeurs.

Le four supérieur sert à faire les rôtis, le four inférieur ne sert guère, si ce n'est pour tenir chauds certains plats, ou encore pour quelques-uns qui ont besoin d'être un peu

desséchés. Le bouilleur, ou bain-marie, donne de l'eau chaude à discrétion et le nom du chauffe-assiette indique assez son usage.

L'allumage du fourneau économique est parfois difficile; certains jours, sans qu'on sache pourquoi, une fumée âcre sort de tous les orifices et en rend l'approche presque impossible. C'est généralement parce que le vent est contraire ou lorsque le soleil donne sur la cheminée ; le meilleur remède à cet inconvénient est l'addition d'un tuyau-girouette spécial au sommet de la cheminée; un moyen qui réussit quelquefois aussi est de retirer la petite plaque de tôle ou de terre réfractaire qui se trouve à la partie inférieure du four et de plonger dans l'ouverture un journal enflammé. Il nous semble presque superflu d'indiquer de quelle manière on allume le fourneau économique : la moindre réflexion l'apprendrait à la débutante la plus novice ; résumons cependant en deux mots qu'une fois les disques de fonte du foyer (le plus profond des deux trous) déplacés, au moyen du crochet, on place, au fond, du papier ou des copeaux, quelques brindilles de fagots, puis des branches plus grosses et quelques morceaux moyens de charbon de terre ; on allume et on replace les disques, le feu brûle alors tout seul.

Nous avons mentionné le charbon de terre, disons en passant qu'il existe aussi des fourneaux brûlant au bois.

La partie la plus chaude du fourneau est immédiatement sur le foyer; on peut ainsi régler d'une manière très commode le degré de cuisson dans chaque casserole en rapprochant ou en éloignant celle-ci du feu central. On n'enlève les disques que si l'on désire une chaleur excessive, mais, surtout avec le feu de charbon, ce procédé n'est pas à conseiller, il risque de faire brûler contenu et contenant et, en tous cas, il détériore celui-ci à la longue, sinon d'un seul coup.

Les deux foyers situés sous la grilloire sont à usage de

charbon de bois ; on peut les allumer simultanément avec le fourneau et, de cette manière, avoir encore la ressource soit de préparer des grillades, soit d'y mettre de petites casseroles.

On règle le tirage du fourneau avec la clef qui est au milieu du tuyau, laquelle ouvre et ferme la colonne d'appel d'air et donne ainsi plus ou moins de tirage. On produit aussi une action sur l'intensité de la combustion par l'ouverture du tiroir-cendrier et d'une petite glissoire qui, dans certains fourneaux, est située au-dessus du cendrier.

On peut se servir du fourneau dès qu'il est allumé, sauf cependant pour les rôtis, qui exigent, pour se « dorer », un four déjà chaud lorsqu'on les y entre, et les pâtisseries. Les cendriers doivent être vidés assez fréquemment si l'on veut activer le tirage.

Les accessoires indispensables du fourneau sont le *crochet* et le *tisonnier*. Une *pelle à charbon* est nécessaire ; elle sera de forme spéciale, pour s'adapter à peu près à l'orifice du foyer.

Dans l'âtre fumeux des anciennes cheminées, il reste encore de la place pour le feu de bois, la joyeuse flambée qui réjouit les bergers au retour des champs humides, celle aussi qui donne aux volailles savoureuses le goût et la couleur, le « je ne sais quoi » exigé par certains gourmets. Les rôtis au feu de bois sont en effet très appréciés et quelques grandes maisons bien organisées sous tous les rapports ont conservé la pratique de l'antique *rôtissoire* (fig. 12). Si donc l'âtre à bois est conservé, la crémaillère pourra servir avec la forte marmite de fer qui s'y accroche ; deux chenêts, des pelles et des pincettes complètent le service. Un réchaud au charbon de bois pourra être déposé au coin opposé au fourneau, pour servir en cas de besoin, quand on ne veut pas allumer le fourneau lui-même, par exemple, ou encore dans les grandes occasions, lorsqu'on n'a pas assez de feux ; il sera muni d'une

chevrette, indispensable pour y poser les casseroles. La

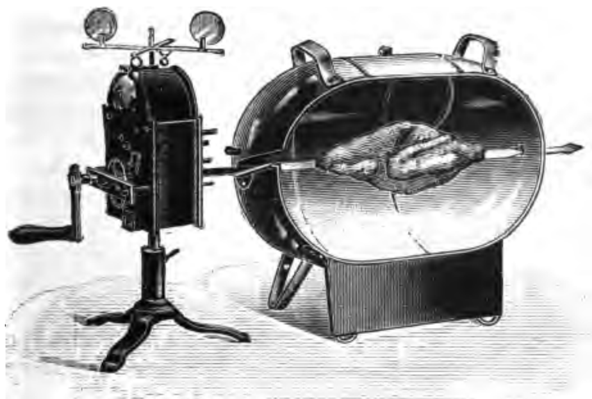


Fig. 12. — Rôtissoire et tourne-broche.

coquille à rôtir de la figure 13 devra aussi y trouver sa place.

La batterie de cuisine doit être solide et complète. Voici une double qualité qui ne semble pas viser à l'économie, et cependant c'en est une bien réelle que d'avoir sous la main *tout* ce qui est nécessaire, et de l'avoir *pour longtemps*. Sans compter qu'il est souvent difficile, à la campagne, de se procurer les objets cassés ou détériorés, ceux ci, fréquemment renouvelés, finissent par coûter beaucoup plus que la première mise de

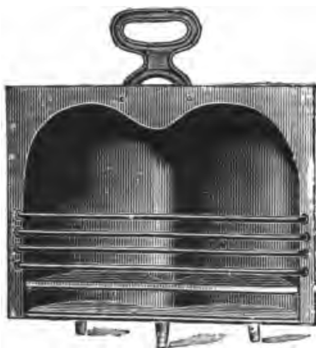


Fig. 13. — Coquille à rôtir.

fonds nécessitée par l'achat d'objets de bonne qualité.

Quatre principaux métaux et compositions sont en concurrence : le cuivre, la fonte, le fer battu et la fonte émaillée, vulgairement *émail*. Le cuivre est presque inusable, puisqu'un jeu de casseroles de cuivre *fait* plus d'une génération ; en outre, la cuisson y est supérieure, très égale, les mets n'y brûlent que difficilement et y sont plus succulents. Il a contre lui de coûter très cher et d'être d'un nettoyage difficile, qui doit être minutieusement fait; les dangers d'empoisonnement ne sont plus guère à compter aujourd'hui, avec les casseroles étamées à l'intérieur, mais l'étamage doit être refait *en temps opportun*, ce qui veut dire assez souvent.

La fonte est extrêmement solide, mais ne se prête pas à tous les usages ; elle ne peut convenir aux sauces blanches ou blondes ; en revanche, elle s'adapte bien aux cuissons très lentes. Elle a l'inconvénient d'être fort pesante et de se casser net en tombant.

Le fer battu est appréciable pour remplacer le cuivre ; cependant, il a l'inconvénient de donner un certain goût désagréable, par sa rapide oxydation, aux mets qu'on y laisse refroidir.

L'émail enfin, préféré un moment, à cause de son bon marché, commence à voir tomber sa vogue. Il est vrai qu'il faut d'abord le choisir de première qualité, sans quoi, on est exposé à avoir des casseroles qui se trouent dès qu'elles ont vu le feu, et même encore on ne peut pas s'en servir à toutes fins : les roux, les sirops altèrent très vite l'émail, qui se détache et devient un réel danger en se mélangeant aux aliments ; on a attribué plusieurs cas de perforation des intestins à des accidents identiques. Il semble donc que c'est surtout pour la cuisson des légumes, des soupes, et en général des aliments *à l'eau* qu'il faut le préférer.

En résumé, le plus pratique et le plus sage est peut-être d'avoir recours à chaque espèce de métal

pour composer une batterie normale complète.

Nous ne parlons pas, à dessein, du nickel pur, de l'aluminite, et autres métaux plus ou moins compliqués

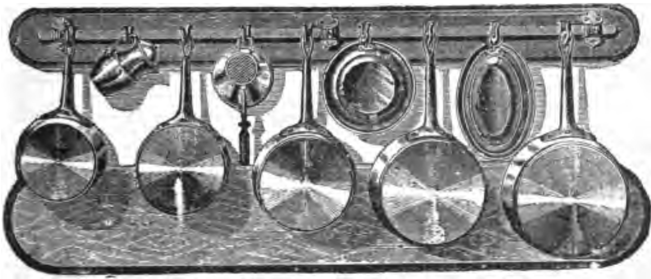


Fig. 14. — Fonds de batterie de cuisine avec sa tringle.

et plus ou moins pratiques, dont sont composées certaines batteries de cuisine.

Nous donnons (fig. 14) un bon fonds de batterie, avec sa tringle de métal ; on peut au besoin supprimer celle-ci et accrocher directement les ustensiles aux traverses de bois, à l'aide de clous à crochets.



Fig. 15. — Marmite pour la soupe.

Supposons que ces cinq casseroles soient en cuivre, ainsi que la bouilloire ; la passoire et les deux plats à œufs ou à gratin seront en fer battu ou en fonte émaillée. On pourra faire les roux et toutes les sauces délicates dans ces casseroles. On adjoindra, à cette première série, une marmite pour la soupe (fig. 15), en émail ou en fer battu ; une autre casserole, en émail, pour les mets plus courants ; une cocotte, en fonte ; une poêle à frire, en fer battu ; une turbotière ou une pois-

sonnière avec grille (fig. 16) ; un pot-au-feu en émail (fig. 17); un moule à charlotte (fig. 18), qui peut servir

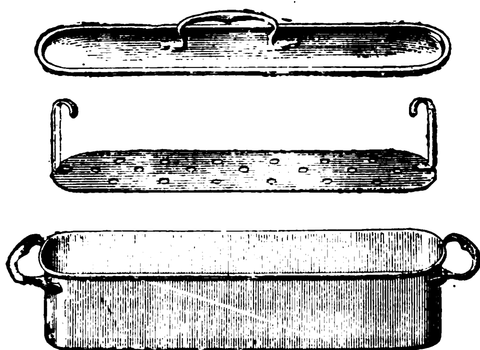


Fig. 16. — Poisonnière avec grille et couvercle.

aussi à d'autres usages ; un bouille-lait (fig. 19) ; un poêlon à couvercle et un grand plat à œufs ou à crème.



Fig. 17. — Pot-au-feu.

Voici l'indispensable pour entreprendre une cuisine sérieuse.

Une douzaine de vases en terre complètent judicieusement ce choix. Quelques pots en terre à feu, de forme droite ou bombée, deux ou trois plats, ovales et ronds, pour le four; des plats à gratin, en terre spéciale appelée *porcelaine à feu*; ces plats sont très pratiques en ce qu'on peut y servir tels quels les soufflés ou les gratinés; ils imitent extérieurement une croûte de pâté.

Quelques casseroles de même terre sont commodes pour les sauces blanches, les crèmes, etc. Elles sont

assez fragiles, mais se remplacent aisément si l'on a soin de garder l'armature de métal ; en outre, elles sont parfaites pour les mets que nous venons d'énumérer, car elles conservent une chaleur très égale.

Mentionnons encore un *diable*, en argile grossière,

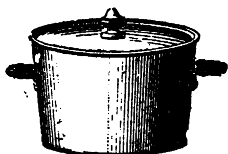


Fig. 18. — Moule à charlotte.



Fig. 19. — Bouille-lait.

spécial pour faire cuire les pommes de terre *à sec*.

On aura, pour la pâtisserie, quelques moules en fer-blanc à côtes (fig. 20) ou unis. Ces derniers sont préférables en ce que le contenu se démoule mieux que dans les moules façonnés.

Pour les confitures, une bassine en cuivre (fig. 21) est



Fig. 20. — Moule en fer-blanc.

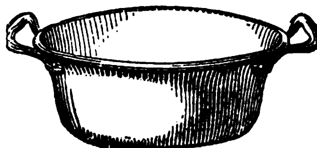


Fig. 21. — Bassine à confitures.

nécessaire ; aucun métal ne remplace bien celui-là pour cet usage. Voici à peu près tout ce qui est utile en fait de vases à l'usage du feu.

Il faudra encore joindre les accessoires, qui sont : un moulin à café, une cafetière de grande taille et une petite, un pot et une boîte à lait (fig. 22), un bidon à

essence (fig. 23) et un à pétrole, un brûloir à café en



Fig. 22. — Boîte à lait.



Fig. 23. — Bidon à essence.

tôle (fig. 24), une planche à pâtisserie et un rouleau, une



Fig. 24. — Brûloir à café.



Fig. 25. — Marmite à bain-marie.

marmite à bain-marie (fig. 25), un gril, un panier à

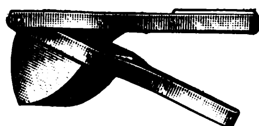


Fig. 26. — Presse-purée.



Fig. 27. — Tamis à confitures.

salade, un entonnoir, un pilon, un presse-purée (fig. 26),

un tamis en crin (fig. 27) indispensable pour les jus de fruits. Un presse-fruits ou presse à jus (fig. 28) pouvant servir indifféremment à l'un ou l'autre usage, est bien nécessaire, surtout si l'on prépare de grandes quantités de confitures.



Fig. 28. — Presse à jus.



Fig. 29. — Égouttoir à friture.

Ajoutons encore l'égouttoir à friture (fig. 29), une passoire (fig. 30), une batteuse américaine (fig. 31), une

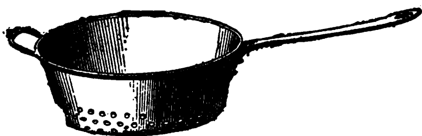


Fig. 30. — Passoire à légumes.

râpe ordinaire, une râpe à amandes et à fromage (fig. 32), une planche à hacher (fig. 33) avec son hachoir.

On complétera utilement cette batterie en y joignant une *balance Roberval* et sa *série de poids* (fig. 34), sans lesquels il est bien difficile d'opérer dans le vaste laboratoire que constitue la cuisine. Le litre en étain et ses subdivisions n'y seront pas non plus superflus.

La cheminée est surmontée d'une planche, sur laquelle on range en bon ordre une série de boites en fer-blanc



Fig. 31. — Batteuse américaine.



Fig. 32. — Râpe à fromage et à amandes.

ou en faïence (fig. 35), avec les noms des ingrédients qu'elles contiennent, — celles en fer-blanc, plus grandes, sont peut-être plus commodes; — on y met le sel fin, le

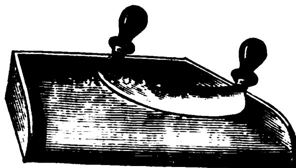


Fig. 33. — Planche à hacher.

café (ou du moins une partie de la provision en cours), le poivre, le clou de girofle, les épices, la farine nécessaire pour la cuisine courante, etc.; quelques lampes ou bou-

geoirs de cuivre, bien astiqués, font le plus bel ornement de ce rayon et le mieux approprié.

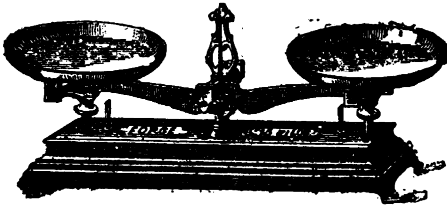


Fig. 34. — Balance Roberval.

Sous le manteau de la cheminée, on suspendra la boîte à gros sel et à épices (fig. 36) et la poêle à frire ; à la même place ou en dehors, mais très près du fourneau en tous cas, on placera l'indispensable égouttoir, dont nous donnons un type (fig. 37), avec la cuillère à pot, la cuillère à sauce, et l'écumoire.

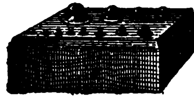


Fig. 35. — Série de poids.

Les tiroirs de la table ou du buffet seront garnis de couteaux et de couverts, en nombre suffisant pour les domestiques; on y joindra



Fig. 36. — Boîtes à épices.

des couteaux pointus et arrondis pour éplucher les légumes, un hachoir et un couperet, une lardoire et des

ciseaux, des couverts à salades en bois et plusieurs cuillères de bois pour tourner les roux.

Quant à la vaisselle de la cuisine, il est difficile de donner une évaluation, même approximative, de la quantité nécessaire.

On n'a, en somme, be-



Fig. 37. — Boîte à gros sel.

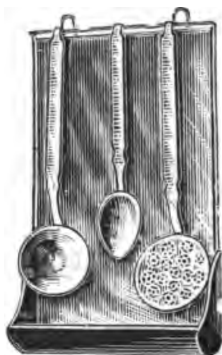


Fig. 38. — Égouttoir.

soin que d'assiettes plates, d'assiettes creuses ou de pots à soupe, de plats de différentes dimensions (les plats de terre que nous avons mentionnés servent à cet usage) et de verres épais. Les couverts seront en fer battu, en métal aciéré ou en étain.

Nous ne parlons pas ici du linge de cuisine, nous en parlerons spécialement au chapitre Lingerie.

L'office, ou plutôt l'arrière-cuisine, plus pratique à la ferme, contiendra tout ce qu'il faut pour le nettoyage de la vaisselle, des casseroles, etc. D'abord, l'évier, qui sera grand. Si le système de tuyaux n'est pas à déversoir profond ou extérieur, il faudra placer un seau sous l'extrémité libre du tuyau d'écoulement, mais c'est là un procédé à la fois incommode et anti-hygiénique.

L'évier sera surmonté du vaisselier en bois (fig. 39), où l'on met égoutter la vaisselle lavée, de plusieurs porte-savons en fil de fer, et d'une boîte en bois pour les cristaux de soude ; on suspendra à la paroi une lavette ordi-

naire et une autre à pointes de fer, pour le nettoyage des casseroles; la brosse à évier en chiendent et une brosse à ongles, ainsi qu'une grosse éponge, y trouveront encore place.

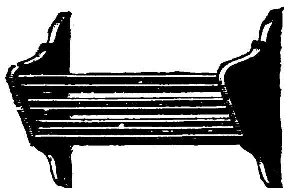


Fig. 39. — Vaisselier en bois.

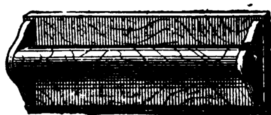


Fig. 40. — Rouleau à essuie-mains.

Sur la pierre d'évier, on dépose le vase pour le lavage de la vaisselle, grande terrine ou, mieux, vaste baquet de zinc galvanisé à anses. Audessous est une boîte à ordures, ainsi que quelques seaux et brocs à eau. A côté, au mur, sera fixé un rouleau à essuie-mains (fig. 39)



Fig. 41. — Fontaine avec cuvette.



Fig. 42. — Panier à provisions.

et des clous à crochets pour suspendre les torchons. Le filtre, sur son support, a sa place toute désignée à l'office.

Près de la porte, on peut mettre une fontaine avec sa cuvette (fig. 41) pour que les domestiques s'y lavent commodément les mains.

Des planches garnissant le haut du mur permettront de poser les objets encombrants, tels que paniers à provisions (fig. 42), les corbeilles, la boîte à cirage munie de ses brosses à décrotter, à cirage, à faire reluire (fig. 43) et la boîte à écurage, garnie également d'une brosse douce, de chiffons de laine et de coton et des poudres spéciales, la boîte pour le nettoyage des couteaux, avec la planche à couteaux.

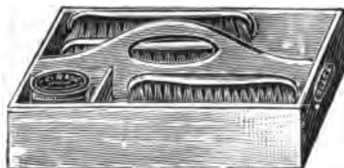


Fig. 43. — Boîte garnie de brosses à chaussures.

La boîte à outils, si indispensable à la ferme, ne devra pas être oubliée; elle sera garnie des instruments les plus nécessaires pour la menuiserie élémentaire, les raccommodages, qu'il est si commode et si économique de faire soi-même, ainsi que les mille petits travaux pratiques d'une utilité journalière: pose des glaces, des rideaux, à l'occasion même, ressemelage des souliers ou pose d'une feuille de cuir, etc.

La boîte sera à deux compartiments, l'un pour les outils et l'autre pour les clous, pointes, etc.

Voici sa composition essentielle, à laquelle on peut naturellement ajouter, mais guère retrancher.

Un gros et un petit marteau, une paire de tenailles, une pince à fil de fer, un tournevis, un ciseau à froid, un ciseau à bois, une clé anglaise, plusieurs vrilles, une alène, une scie égohine, une série d'emporte-pièce, des pointes et des clous, des vis, des pitons à vis, des clous à crochets, et toutes les autres espèces de clous dont on pourra avoir un besoin particulier.

Nous donnons (fig. 44) le dessin d'un panier à pain

extrêmement commode lorsqu'on tient à conserver le pain frais; il trouvera bien sa place à l'office.

Les différents objets de nettoyage: plumeaux, têtes de loup, brosses, essuie-meubles, etc., seront rangés là, de même que la série des balais, balayettes, etc., une chaise-escabeau (fig. 45) ou un escabeau.

Il est commode aussi d'y avoir une petite provision de charbon. Le *charbonnier* de la figure 46 est très pratique à cet effet; il se remplit par le haut et se vide, à mesure, par la porte à glissières.

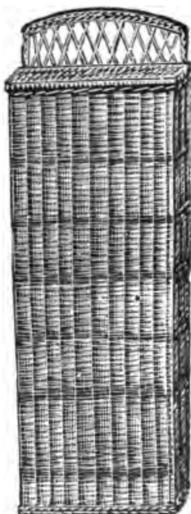


Fig. 44. — Panier à pain.

Vaisselle et accessoires de salle à manger. — Revenons maintenant à la salle à manger, dont nous n'avons énuméré que le gros mobilier. Bien organisée, même dans des conditions modestes, elle aura son propre service complet, qui ne doit faire que passer à la cuisine, pour le nettoyage.

La vaisselle de table est généralement vendue en services de 74 pièces, composés de quatre douzaines d'assiettes plates, d'une douzaine d'assiettes creuses, une soupière, un saladier, un légumier, une saucière, quatre raviers, deux plats ronds, deux plats ronds creux, deux plats ronds ovales.

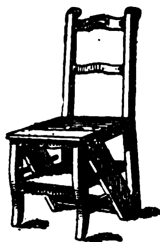


Fig. 45. — Escabeau.

Un service à café de douze tasses, la cafetière, le sucrier et le pot au lait, et un service à thé du même nombre de pièces complètent la vaisselle. Les services de verrerie sont généralement de 52 pièces, avec quatre sortes de verres.

Les verres à pied sont tellement fragiles, qu'ils ne sont guère à conseiller, les verres droits d'une seule pièce, ou forme gobelet, sont bien préférables.

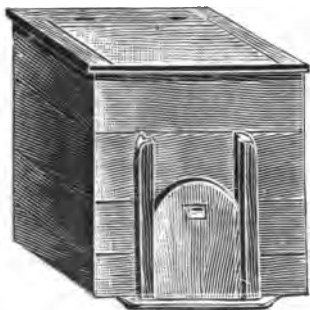


Fig. 46. — Charbonnier.

Pour rafraîchir l'eau, l'*alcaraza* est encore le meilleur système. C'est une carafe en terre poreuse, dans laquelle l'évaporation très rapide du liquide à la surface détermine un refroidissement considérable du contenu.

Le *ramasse-couverts* (fig. 47) en osier est nécessaire pour ranger d'un côté les couverts et de l'autre les couteaux. Les petites cuillères auront une boîte ou un panier spécial.

Toutes ces pièces seront serrées dans le buffet; là encore seront les pièces rares ou fragiles, les anciennes porcelaines de famille, les tasses à déjeuner, l'huilier, les salières, le moulin à poivre, un moutardier, les beurriers, sucriers, etc.

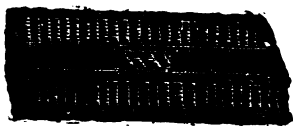


Fig. 47. — Ramasse-couverts.

Les couteaux à manches de corne sont les plus solides; les couteaux à dessert sont une réduction des grands. Il est indispensable d'avoir un couteau et une fourchette à découper; ils peuvent être assortis aux grands couteaux ou à manches de métal. Deux formes sont courantes : la forme française, à lame courte et affilée, et la forme anglaise, à lame droite et large; la seconde est préférée de

certains artistes en découpage, pour sa plus grande rigidité.

N'oublions pas la *cloche à fromage*, si nécessaire pour conserver frais ce produit délicat; elle repose sur un plat de même matière (verre ou cristal), le fromage peut être servi soit sur ce plat, soit sur une assiette.

La *corbeille à pain* se fait en osier naturel ou peint, mais l'osier naturel est plus frais et se nettoie aussi bien. Il y a aussi des corbeilles, ou plutôt des plateaux en carton-pâte laqué ou en bois; le *ramasse-miettes* est alors assorti, ainsi que la *brosse à miettes*. La *planche à pain*, munie de son couteau, est indispensable pour les tables où se consomme le gros pain de campagne, large et compact.

Il est commode, dans les nombreuses familles, d'avoir des ronds de serviettes différents.

Quelques personnes aiment présider à table à la confection du café; on se sert pour cela de la *cafetière russe*, à renversement. Le café, finement moulu, se place au-dessus du filtre, dans la partie supérieure, et l'eau froide dans la moitié inférieure; on allume le réchaud placé au-dessous, qui amène promptement l'eau à l'ébullition, on retourne alors l'appareil et le café se filtre seul, par le poids même de l'eau qui redescend dans la partie inférieure.

La *théière* est son pendant obligé; on prendra celle-ci de dimensions moyennes; le thé doit toujours se servir avec de l'eau chaude, qui sert à le modifier selon les goûts personnels; on peut donc, avec une théière de quatre tasses, par exemple, servir facilement huit personnes, tandis qu'il est désagréable de faire journellement du thé pour une ou deux personnes dans une théière de huit ou dix tasses. C'est le métal anglais qu'il faut préférer pour cet usage; bien que la porcelaine ne soit pas précisément mal qualifiée pour cela, la faïence brune lui est supérieure. Un pot de porcelaine ou de faïence décorée, à

couvercle de métal, est l'accompagnement obligé du plateau à thé, qui sera toujours garni du sucrier et du pot au lait.

Un ou deux plateaux, de dimensions différentes, sont nécessaires pour servir les rafraîchissements; on les recouvre généralement d'un napperon. On peut faire usage de plateaux en fer peint, qui sont moins coûteux.

Dans la nomenclature des objets utiles, il ne faut pas oublier les *tire-bouchons* ; le seul vraiment pratique est le *tire-bouchon à levier*.

On sert les fruits dans des corbeilles d'osier garnies de petites serviettes ou dans les coupes plates du service.

Mentionnons, en terminant, les dessous de plats, les dessous de carafes et les porte-couteaux.

ENTRETIEN DE LA MAISON, SOINS DU MOBILIER, NETTOYAGES, PEINTURE, ETC.

Extérieur. — Si la propreté est indispensable à la bonne tenue intérieure de la maison, elle doit aussi être pratiquée extérieurement, ce qu'on oublie quelquefois un peu trop chez nous. Dans les pays saxons, au contraire, et notamment en Hollande, le nettoyage est aussi extérieur qu'intérieur, et l'habitation est fréquemment lavée, frottée, brossée, savonnée du haut en bas : briques, volets, murs et seuils. Sans pousser ce système jusqu'à l'exagération, ce qui est bien un peu le cas dans le pays dont nous venons de parler, il est certain qu'on peut obtenir une certaine netteté du dehors, qui est pour beaucoup dans l'apparence claire et hospitalière de la maison de ferme.

Le lavage à grand eau de la façade, au rez-de-chaussée, peut être pratiqué de temps à autre, si on opère sur des briques jointes au ciment ou sur des pierres de taille, mais le plâtre le supporte mal. On se servira d'une

brosse et de savon noir en pâte; on pourra, en outre, additionner l'eau de cristaux de soude. Sur les appuis des fenêtres, généralement en pierre, un lavage avec de l'acide chlorhydrique, vulgairement appelé *esprit de sel*, étendu d'eau, enlève bien les taches. Le bois recouvert de peinture, portes, persiennes ou volets, etc., supporte bien le lavage à l'eau tiède, mais le savon, de même que la soude, enlève promptement les couleurs. Le fer peint peut être traité comme le bois peint, mais toutes les pièces de serrurerie, comme les charnières par exemple, craignent l'eau.

Intérieur. — Les carreaux de terre de couleur sont faciles à tenir propres ; le lavage à l'eau chaude et au savon noir, fréquemment renouvelé, suffit pour cela. Dans la cuisine, qui se salit très vite, les carreaux rouges sont préférables aux blancs, bien que l'effet soit moins gai à l'œil que le mélange des deux. On a l'habitude, à la campagne, de répandre de la poudre de grès sur le carreau fraîchement lavé ; cela donne un air de fête à la cuisine et la maintient plus longtemps propre, mais l'inconvénient en est que les domestiques qui font le service intérieur transportent ce gravier humide dans toute la maison et sur les parquets cirés, où il est d'un effet désastreux. Il vaut donc mieux le bannir ou exiger que les domestiques se déchaussent. Le pavage en briques ou en dalles s'entretient de la même manière que les carreaux.

Parquets. — Il y a deux manières principales d'entretenir les parquets : le lavage simple et le cirage.

Les parquets de chêne sont de beaucoup les plus beaux; ils sont plus durs et, partant, plus faciles à faire briller, et ne se détachent pas par lamelles comme ceux de sapin ou de bois inférieur. Le lavage doit être fréquemment renouvelé, pour donner une apparence de propreté au plancher, une fois par semaine si la pièce est très passante. La brosse dure, l'eau chaude et le

savon noir sont tout ce qu'il faut pour cela. Pour donner du poli, on peut passer une ou deux fois par an de la paille de fer très fine sur toute l'étendue.

Les parquets cirés s'entretiennent assez facilement, au contraire de ce que s'imaginent les personnes qui n'en ont pas la pratique. Il faut passer de l'encaustique, ou de la cire à sec, une fois par semaine en hiver dans les pièces très habitées, et beaucoup moins souvent en été dans les pièces que l'on n'habite guère; un coup de chiffon de laine tous les jours, au lieu de balai, entretient le brillant en même temps que la propreté. Les taches d'eau marquent aussitôt, mais il suffit de frotter vigoureusement ou d'appliquer un peu de cire pour qu'elles s'effacent.

Pour faire l'encaustique, d'un emploi plus facile que la cire compacte, on râpe la cire jaune dans un vase, dans lequel on a versé un peu d'essence de térébenthine ou encore d'essence de pétrole, moins coûteuse ; la cire fond peu à peu et on obtient une composition *crémeuse* d'un jaune clair; la consistance n'en doit être ni trop épaisse, ni trop liquide : dans le premier cas elle ne sèche pas assez vite et encrasse le plancher ; dans le second, elle sèche trop vite et ne laisse pas assez de cire pour faire briller.

Toute cette opération doit se faire *à froid*; c'est à tort que certaines formules contenant des essences éminemment inflammables, comme celles que nous avons citées, recommandent la dissolution *à chaud* ; on ne saurait trop mettre les maîtresses de maison en garde contre ce funeste procédé, qui a causé et cause encore tant d'accidents terribles. On ne compte plus, en effet, le nombre des malheureuses domestiques et des ménagères brûlées, succombant à leurs affreuses blessures ou défigurées et impotentes pour le reste de leur vie, pour avoir cru gagner du temps en posant leur cire mêlée d'essence, sur un fourneau, d'où explosion et inflammation. Il faut donc

absolument proscrire ce dangereux procédé, puisque, tout aussi bien, on arrive à obtenir la même dissolution à froid avec un peu plus de patience. Une fois l'encaustique bien crémeuse, on l'étale uniformément sur le parquet à l'aide d'un chiffon de laine, — elle prend mieux si l'on a eu soin de le passer à la paille de fer auparavant, — on laisse sécher un peu, — vingt minutes environ — et on frotte vigoureusement à l'aide de la brosse (fig. 48) au pied ou à la main, et du chiffon de flanelle. On fait une étoffe spéciale pour cet usage; c'est une sorte de tissu de laine rugueux, de coloration bleuâtre.

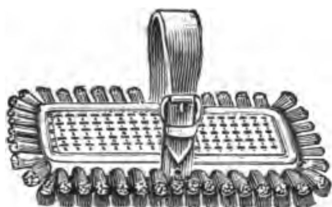


Fig. 48. — Brosse à frotter les parquets.

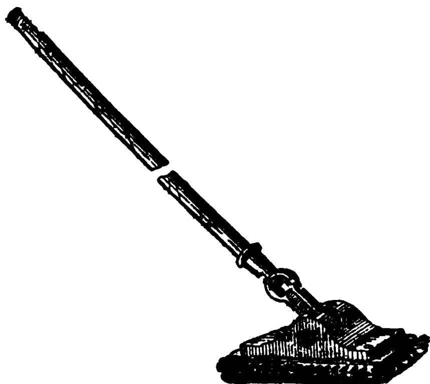


Fig. 49. — Brosse à frotter les parquets emmanchée.

La brosse donne au parquet le poli du miroir. Il existe aussi des *brosses à frotter* emmanchées (fig. 49) et des *appareils à frotter*, assez coûteux, mais nécessaires aux per-

sonnes qui redoutent les mouvements directs des jambes ou des bras.

Nous avons mentionné l'emploi de la cire en morceaux ; quelques personnes le préfèrent. On fixe un morceau de cire à l'extrémité d'un bâton d'un mètre cinquante environ, et on frotte aussi régulièrement que possible pour l'étendre, après quoi, on fait reluire au chiffon. Cette méthode exige un déploiement beaucoup plus considérable de force musculaire ; les frotteurs de profession l'emploient généralement, mais l'usage de l'encaustique est préférable pour les femmes et les personnes peu vigoureuses.

Voici la recette d'une encaustique sans essence pour les parquets :

Encaustique sans essence.

Savon blanc	125	grammes.
Carbonate de potasse..................	60	—
Cire jaune..........................	500	—
Eau................................	9	litres.

On porte l'eau à l'ébullition, on y fait dissoudre le savon, puis la cire coupée en petits morceaux et enfin le carbonate de potasse; on laisse refroidir, en agitant de temps en temps; on ajoute alors, au liquide laiteux obtenu, une infusion de graines d'Avignon et de bois de Brésil, qui donne une teinte que l'on fixe au moyen de l'alun. On passe ce mélange sur le parquet avec un pinceau ou avec une brosse. Quand il est sec, c'est-à-dire au bout de quinze à vingt heures, on frotte fortement avec un tampon de laine et le brillant se développe aussitôt. Cette quantité de composition peut servir à recouvrir un espace de 48 à 50 mètres carrés de surface.

Voici enfin une formule d'encaustique pour les meubles :

Encaustique pour meubles.

Carbonate de potasse pur...........	8	grammes.
Cire blanche.........................	20	—
Eau de source.......................	300	—

On place le tout dans un vase de terre, que l'on dépose sur un feu doux, et l'on agite avec une baguette jusqu'à fusion complète. Le mélange ressemble alors à de l'eau de savon. On passe ce liquide sur les meubles, après les avoir nettoyés à l'aide d'un pinceau; l'eau s'évapore et il reste une mince couche de cire, qu'on frotte avec un morceau de drap afin de lui donner du brillant.

Parlons encore de la *mise en couleur* des carreaux et des parquets, qui est quelquefois préférée à la campagne. On se sert pour cela d'un vernis siccatif, que l'on trouve tout préparé; il est ordinairement de couleur rouge; on peut encaustiquer ensuite, lorsque le premier brillant est parti, d'autres préfèrent laver; les deux procédés sont recommandables.

Taches sur les planchers. — La *paille de fer* fine enlève généralement les taches, cependant certaines y résistent : les taches d'encre par exemple. On les frotte avec du vinaigre blanc ou de l'acide oxalique (sel d'oseille). Si elles sont anciennes, imbiber la partie tachée avec de l'eau bouillante, mettre ensuite un peu de bioxalate de potasse, en frottant avec un chiffon, ajouter une petite quantité de chlorure d'étain préalablement dissous et frotter; la tache disparaît complètement.

Pour les taches grasses, le *tan* frais, tel qu'il sort des tanneries, après avoir été employé à la préparation des peaux, est un excellent produit. On imbibe cette substance d'un peu d'eau chaude et on en frotte vivement la partie qui a été salie; il faut quelquefois renouveler l'opération à plusieurs reprises. Si le plancher est ciré, il suffit de passer ensuite la brosse lorsque la place est sèche; s'il ne l'est pas, on se borne à laver l'endroit frotté. Le tan peut être également employé pour nettoyer les planchers complètement sales ou d'une teinte trop foncée. Dans le midi, on s'en sert pour enlever les efflorescences blanchâtres qui se manifestent, à la surface des carreaux, quelque temps après leur scellement.

Murs. — Les murs intérieurs, s'ils sont secs, se détériorent beaucoup moins vite que s'ils sont humides. Un bon procédé, pour combattre l'humidité, consiste à passer sur le mur une couche de peinture à l'huile et à coller le papier par-dessus.

Dans les encoignures des murs, et surtout des plafonds, se réfugient les araignées, auxquelles il faut faire la chasse à l'aide de la *tête de loup*.

Les plinthes, ou lambris de bois, seront soigneusement entretenues à l'encaustique et frottées vigoureusement au chiffon de laine. L'encaustique employée pour cela sera plus légère que celle dont on se sert pour les parquets, c'est-à-dire qu'il y aura plus d'essence et moins de cire.

Les portes seront traitées de même. Les plaques de propreté en verre, placées au-dessus et au-dessous de la serrure, sont bien nécessaires pour éviter les marques des mains; on les nettoie en les essuyant simplement et en les lavant, si besoin est. Pour enlever ces marques si déshonorantes, surtout sur les boiseries claires des portes ou des châssis de fenêtres, l'eau de son refroidie, ou l'eau de pluie à laquelle on ajoute un peu de bleu, est recommandée ; on frotte ensuite à sec. On peut aussi, pour les taches plus tenaces, employer de l'eau de chaux très diluée, ou du sel d'ammoniaque, et frotter avec un chiffon : il faut appliquer ces substances avec précaution. Un autre moyen, qui réussit quelquefois et qui est bien simple en tout cas, consiste à couper une pomme de terre en deux et à frotter avec la tranche sur les taches à enlever.

Les charnières des portes, qui grincent parfois si désagréablement, sont vite guéries par une application de vaseline faite avec le doigt sur la charnière même; cette substance est préférable à l'huile, qui a tendance à couler.

Balayage. — Nettoyage. — Tapis. — Le balayage des

pièces habitées doit être fait tous les jours, au moins une fois. L'hygiène et la propreté, chose singulière, sont ici en désaccord. Lorsque la seconde, en effet, réclame le balayage, la première le réprouve comme malsain, à cause de toutes les poussières organiques et autres qu'il soulève sans les détruire; elle n'admet que l'*arrosage* et l'*essuyage*, prescription qui a force de loi dans les édifices publics, écoles, gares, etc., mais qui est impossible à réaliser sur des parquets cirés, sur des meubles vernis et, en général, dans un appartement un peu confortablement meublé. Dans le balayage, les coins et le dessous des meubles seront soigneusement visités, les domestiques ayant une fâcheuse tendance à les oublier. La poussière est rassemblée et ramassée à l'aide d'une pelle plate et d'une balayette. Pour les parquets cirés, nous avons déjà indiqué la manière de procéder : essuyage au chiffon, en ayant soin de secouer celui-ci fréquemment à l'air pendant l'opération. Pour les parquets ordinaires, on emploie généralement le balai de crin ; le crin sera un peu dur et résistant sous les doigts. On peut aussi se servir du balai de chiendent, qui est assez indiqué pour les tapis. Ceux-ci seront non seulement balayés, mais battus de temps à autre; on les enlèvera donc une fois par semaine environ, on les suspendra en plein air sur une corde et on les battra à l'aide d'une tapette en osier. Les tapis ne doivent jamais être fixés au sol, sauf nécessité, comme dans les escaliers, par exemple; les difficultés pour les enlever sont alors si grandes qu'on recule devant elles, et, qu'en fin de compte, la poussière s'y accumule en quantités énormes. On peut, si cependant c'est le cas, les balayer sur place avec le balai de chiendent.

Un très bon moyen pour raviver les couleurs des tapis, et pour empêcher en même temps l'envol des poussières, est de semer sur toute la surface une certaine quantité de feuilles de thé encore humides, qu'on aura collec-

tionnées plusieurs jours de suite en les retirant de la théière où elles ont infusé.

Voici quelques recettes auxquelles on peut avoir recours pour grand nettoyage.

I. On fait dissoudre un fiel de bœuf dans 10 litres d'eau et l'on frotte le tapis avec une brosse douce, trempée dans ce liquide. Il se forme une écume, qu'on fait disparaître en brossant une deuxième fois et en employant de l'eau claire ; on sèche ensuite avec un linge propre.

II. De légères solutions d'alun et de soude sont également employées avec succès dans le même but, et permettent quelquefois de raviver les couleurs des tapis.

III. On peut se servir aussi d'un mélange de terre à foulon et de fiel de bœuf.

Vitres. — Le nettoyage des carreaux de fenêtres doit être assez fréquent. On peut le faire avec de l'eau tiède additionnée d'un peu de vinaigre ou d'alcool ; le blanc d'Espagne les rend absolument limpides et brillants, mais on aura soin de les essuyer avant que le blanc ne soit sec. Même observation pour les pâtes toutes faites, qui nettoient également bien. L'indigo réduit en poussière — celui des pastilles à bleuir le linge, par exemple, — peut encore remplir le même but.

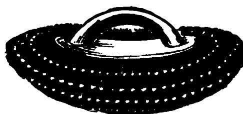


Fig. 50. — Brosse à meubles sculptés.

Meubles. — Tentures. — Les meubles en bois sont vernis ou cirés ; les seconds sont plus modernes, plus solides aussi. On les entretient en les encaustiquant légèrement de temps à autre, deux, trois ou quatre fois par an, par exemple. Le brillant s'obtient surtout par l'astiquage fréquent et vigoureux. La *brosse à meubles sculptés* (fig. 50) est tout indiquée pour cela.

Nous avons donné une formule d'encaustique à

meubles; on peut la préparer à l'essence si on préfère, en ayant soin de la tenir moins épaisse.

Dans les musées nationaux, les vieilles boiseries qui font l'admiration des connaisseurs sont fréquemment nettoyées au pétrole et entretenues à l'encaustique. Il s'agit là de bois ayant la patine si recherchée que donnent les siècles ; tous les vieux meubles peuvent être traités de cette manière, mais il va sans dire que certains noyers clairs et frênes blancs ne supporteraient pas le pétrole. Ceux-là seront passés — et très rarement — à l'encaustique *presque liquide*. La condition essentielle, pour qu'ils restent ou deviennent beaux, est de ne pas épargner le temps ni la peine, et de les frotter à sec le plus souvent et le plus fort possible.

Les meubles vernis ne réclament pas d'autre traitement; cependant, lorsque le vernis vient à se ternir, on recommande de le frotter avec un morceau de peau ou un chiffon de laine légèrement humecté d'*eau*, et ensuite d'y passer, avec une peau, de l'huile d'olive ou de lin mélangée par moitié avec de l'essence de térébenthine ou de l'esprit de vin. En frottant fort et longtemps, l'éclat du vernis devient aussi beau que s'il était neuf.

Les meubles peints se nettoient par un lavage à l'eau de savon tiède ; ceux qui sont passés au ripolin, avec de l'eau pure, même froide.

Les meubles en bois blanc, ceux de la cuisine, par exemple, se lavent aussi très bien ; on peut les passer de temps à autre à la pierre ponce.

Les meubles capitonnés doivent être battus quelquefois à l'aide de la tapette.

Toutes les tentures, — rideaux de fenêtres, de lit, baldaquins, etc., — seront démontées et battues à l'air libre une ou deux fois dans l'année, sans préjudice, bien entendu, des nettoyages quotidiens ou hebdomadaires, au cours desquels on les secouera fortement pour les débarrasser de la poussière. Tous les objets suspendus : petites glaces,

tableaux, étagères, doivent aussi être déplacés de temps en temps et époussetés à la main. Ordinairement on peut les nettoyer en place à l'aide du plumeau, grand ou petit.

Glaces. Cadres dorés. — Ce que nous avons dit à propos des carreaux de fenêtres s'applique également aux glaces, que l'on nettoie de la même manière. Quant aux cadres dorés qui ont perdu de leur brillant primitif, on les remettra à neuf en y passant une brosse douce, trempée dans un mélange bien battu de 3 parties de *blanc d'œuf* pour 4 d'*eau de Javel.* La dorure se conserve mieux si l'on a soin de passer ensuite, sur le cadre, une couche de vernis spécial à cet usage.

Tableaux. — I. Lorsque la peinture est vernie, on la nettoie parfaitement et on lui redonne du brillant en la frottant avec un oignon coupé par moitié. Lorsque la partie de l'oignon qui a subi le frottement est devenue sale, on l'enlève avec un couteau.

II. Si la peinture n'est pas vernie, on commence par y passer une éponge fine et humide, puis on l'enduit, avec précaution, de la préparation suivante :

Sucre candi........................	3	grammes.
Eau-de-vie.........................	200	—
Blanc d'œuf...................... ..	un.	

Le tout doit être fortement battu.

Marbre. — Le marbre poli, qui forme les tablettes de certains meubles, lavabos, consoles, etc., et les devants de cheminée, se cire et s'encaustique fort bien. On dit du bien, pour en enlever les taches grasses, d'une pâte qu'on fait avec du blanc d'Espagne et de la benzine, et, pour nettoyer les foyers des taches constantes et si difficiles à enlever qui y pénètrent, d'un mélange de deux parties de cristaux de soude, une partie de pierre ponce et une partie de craie finement pulvérisée. Le tout est tamisé et mélangé d'eau. Le marbre frotté avec cette

composition et lavé ensuite à l'eau de savon, reprend l'aspect du neuf.

L'albâtre, sorte de marbre d'un blanc mat dont on fait des statues, des pendules, etc., se nettoie bien à l'eau tiède et au savon, et aussi à sec avec de la poudre de talc.

Peintures. — Quelques pièces, au lieu d'être tapissées de papier, sont peintes. C'est une règle pour la cuisine ; la salle de bain et d'autres chambres peuvent l'être également.

La peinture à l'huile ordinaire est préférable à la peinture à la colle, en ce qu'elle peut se laver facilement sans inconvénient, tandis que cette dernière ne supporte aucun lavage et assez mal l'essuyage.

Il existe un troisième procédé où la peinture est additionnée d'un siccatif spécial, qui donne un aspect brillant et verni à la surface enduite ; il y en a plusieurs marques dans le commerce : ripolin, peinture émail, etc. La grande supériorité de cet enduit est la solidité — il ne doit pas s'écailler s'il est de bonne qualité, — son hygiénique propreté, très facile à entretenir puisqu'on peut y passer l'éponge sans inconvénient, et enfin sa durée.

La dépense première, assez élevée, est amplement compensée par la suite, l'émail résistant bien plus longtemps que la couche ordinaire de peinture, qu'on est obligé de renouveler assez fréquemment.

Les endroits particulièrement sujets à l'humidité, comme les salles de bain, ont besoin d'un enduit spécial, si l'on ne peut y mettre des carreaux de faïence, ce qui est préférable à tout ; la peinture hydrofuge, nouvellement inventée, est parfaite pour cet usage : elle a la faculté de prendre sur le ciment, mais elle est difficile à étendre.

Il faut éviter, lorsqu'on donne une couche de peinture, quelle qu'elle soit, de repasser plus d'une fois à la même place. L'enduit doit être sec avant qu'on ne donne la

seconde couche, et de même pour la troisième, si l'on va jusque-là.

Les peintures émail seront employées en suivant des prescriptions spéciales; si c'est un meuble qu'il s'agit de peindre, on devra d'abord le passer fortement au papier de verre, s'il est ancien et encore recouvert de vernis, de peinture, ou de taches; cette précaution est superflue s'il est en bois neuf.

On étendraalors l'émail par couches simples, en ayant soin de laisser sécher après chacune d'elles. On ajoute un peu de térébenthine dans la composition si l'on voit qu'elle devient trop épaisse, et il faut constamment la tourner jusqu'au fond pour la rendre bien homogène. L'objet sera étendu à plat et non pas posé verticalement, ce qui ferait « baver » la peinture. Il faut donner plusieurs couches, deux ou trois, et quelquefois quatre, pour obtenir une surface absolument lisse.

Parlons encore du *lait de chaux*, qu'il est très nécessaire de savoir manier à la campagne. Les murs des pièces secondaires, telles que la buanderie, la laiterie, la cave et même la cuisine peuvent en effet en être recouverts. Une chambre, une étable a-t-elle besoin d'être désinfectée? Après le lavage spécial que nous indiquons au chapitre de l'hygiène, qu'on y passe un lait de chaux.

On obtient le lait de chaux en délayant dans de l'eau de la chaux vive, c'est-à-dire telle qu'elle sort du four à chaux. Moins fraîche, elle s'hydrate, se carbonate et se dissout beaucoup moins bien; le mélange doit être assez épais pour former une couche lorsqu'on l'étend. Cette opération peut être fréquemment renouvelée; c'est un moyen prophylactique excellent autant que simple.

Chauffage. — Le chauffage de la maison de ferme constitue une question d'économie domestique assez complexe; nous sommes obligé d'en parler à cause des habitants des régions froides de notre pays. Envisageons donc le

cas d'une ferme située de telle façon que la température s'abaisse fréquemment au-dessous de 0.

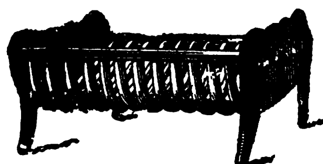
La pièce la plus importante de la maison de ferme est sans contredit la cuisine; la grande cheminée, qui y occupe une large place, devra toujours avoir l'âtre libre pour les belles flambées qui réjouissent mieux les paysans que tous les calorifères. Le fourneau économique, si nécessaire cependant pour la préparation des différents mets, sera, comme nous l'avons déjà dit, soit sous le manteau de la cheminée, dans un des angles, soit, si la place y manque, plus avancé dans la pièce et communiquant avec la cheminée par un tuyau. Nous avons déjà longuement décrit le fourneau, son allumage, etc., au commencement de ce chapitre. Disons encore qu'à la campagne, la houille coûte parfois fort cher et qu'on a grand avantage à y brûler du bois. Le fourneau est alors muni d'un foyer spécial, qui ouvre par devant; le bois doit être scié proportionnellement aux dimensions de cette porte et du foyer.

Le *coke*, résidu de la houille après extraction des huiles lourdes et du gaz d'éclairage, est un agent de chauffage des plus économiques. Il est quelquefois difficile de se le procurer si l'on n'est pas à proximité d'une usine, les frais de transport absorbant alors le bénéfice du bas prix de revient.

Le coke brûle mieux lorsqu'il est mouillé, et celui qui est déjà consumé en partie et éteint peut parfaitement servir de nouveau si l'on a soin de l'arroser; on fait de même, avec la poussière de coke et celle de charbon de terre mouillée, une sorte de pâtée qui maintient le feu assez longtemps à une température très égale.

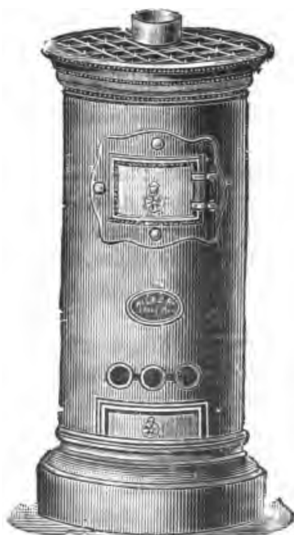
Les autres pièces de la maison seront chauffées au feu de bois, soit avec la cheminée ordinaire soit par la cheminée pourvue de bouches de chaleur et d'un foyer à rayonnement. Si l'on préfère le chauffage au coke ou au charbon, il faut alors placer dans la

cheminée une *grille* (fig. 51) simple ou une grille économique à circulation d'air chaud, très pratique, avec un porte-plat, ou bien une grille à rayonnement, qui diffuse la chaleur dans la pièce.


Fig. 51. — Grille pour cheminée.

On a encore le choix varié des poêles et des cheminées qui se posent dans la pièce même. Pour la salle à manger, on adopte plus généralement le *poêle de faïence.*

Les systèmes *à feu continu* sont assez répandus maintenant : ils procurent une chaleur égale, facile à régler, et ne donnent aucune peine à entretenir puisqu'on n'a qu'à les charger toutes les vingt-quatre ou les douze heures (fig. 52). L'inconvénient réside dans la dépense assez forte de combustible, qui ne peut être que de l'anthracite, houille plus dense et plus chère que le charbon ordinaire ; la quantité consommée par vingt-quatre heures est de 8 à 10 kilogrammes environ; somme toute, ce système n'est guère avantageux et l'on entretiendrait presque un calorifère avec la même quantité d'anthracite.


Fig. 52. — Poêle.

Les *calorifères à circulation d'air chaud, d'eau chaude* ou

de vapeur d'eau sont des appareils très compliqués, dans le détail desquels nous ne saurions entrer ici. Ils se placent dans les caves ou dans un bâtiment à proximité des locaux à chauffer.

Mentionnons, en passant, les *calorifères à pétrole*, poêles de petites dimensions munis d'une forte lampe; la dépense est d'un litre par six ou huit heures et l'élévation de la température ainsi obtenue est assez sensible.

Les *poêles mobiles* quel qu'en soit le système sont à rejeter; on ne compte plus, en effet, les accidents causés par les appareils *sans dégagement extérieur*. Disons, à ce propos, qu'il faut éviter autant que possible de faire du feu dans les chambres à coucher, que les cheminées doivent être surveillées avec soin et ramonées deux fois par an s'il se peut.

Feux de cheminée. — Dans le cas où la suie qui tapisse la cheminée s'enflamme, le « feu de cheminée » se déclare; il faut alors fermer les portes et les fenêtres, au lieu de les ouvrir comme on a trop souvent la mauvaise habitude de le faire; si c'est possible, il faut essayer de pratiquer une ouverture à la cheminée au-dessus du point où elle brûle et y jeter sable mouillé ou terre en quantité. Le soufre, brûlé dans le foyer inférieur, dégage de l'acide arsénieux, gaz absolument contraire à la combustion; le sulfure de carbone, quand on en a sous la main au moment voulu, est encore préférable au soufre en ce qu'il s'enflamme plus facilement; on en met 100 grammes dans une assiette creuse et on l'enflamme dans la cheminée. Ce corps doit être manié avec précaution et contenu dans des flacons *trop grands*, à cause des explosions possibles.

On se sert beaucoup aujourd'hui des extincteurs de Harden : ce sont des flacons en forme de grenades, que l'on jette au plus fort de l'incendie; elles réussissent très souvent à l'éteindre, quand il n'a pas pris de trop vastes proportions.

Éclairage. — Nous ne nous attarderons pas à passer en revue tous les systèmes d'éclairage dans leurs détails. Cependant, les plus modernes d'entre eux ne sont pas toujours déplacés à la ferme; l'électricité elle-même, généralement considérée comme éclairage de luxe, peut, en effet, être adoptée dans un village qui possède une chute d'eau, une usine, une force motrice assez puissante pour la produire à peu de frais et la distribuer à la chaumière comme au château.

Chandelles. Bougies. — On a conservé l'habitude, dans certaines régions, de brûler l'ancienne chandelle de suif de nos pères. Elle éclaire très mal, dure peu et salit les chandeliers et tout ce qui l'environne ; il est vrai qu'elle est d'un prix très modique : à Paris, la chandelle épurée coûte 1 fr. 35 le kilo, et le prix en est incomparablement moins élevé à la campagne.

La bougie blanche donne une flamme plus claire, plus brillante et une clarté beaucoup plus forte ; elle a, cependant, un peu le même inconvénient que la chandelle : celui de faire des taches en dégouttant. On doit, pour les éviter, adopter la bougie *à trous*, qui coule intérieurement et ne fait ni dépôt, ni taches; il faut aussi se servir de bougeoirs et non de chandeliers pour aller et venir.

Les *lanternes* sont très nécessaires à la ferme, soit pour circuler au dehors, soit pour laisser à demeure dans les écuries, les étables, etc. Elles sont à réservoir d'huile ou à bougeoir.

Huile. — L'*huile* est de plus en plus abandonnée comme éclairage ; cependant on l'utilise encore dans les pays de production. Les plus employées sont celles d'olive inférieure, d'œillette, de navette et de colza ; celle-ci vaut environ 0 fr. 75 le kilo, non compris les droits d'octroi, qui s'élèvent dans certaines villes jusqu'à 0 fr. 40 par kilo.

Le meilleur système pour brûler l'huile est le système à pression, tel que Carcel l'a appliqué le premier dans la lampe qui porte son nom. La lampe Franchot, dite

« modérateur », conçue sur le même principe, mais perfectionnée, l'a remplacée presque partout. Elle brûle environ 60 grammes d'huile par heure, avec une intensité lumineuse de 168 (celle de la bougie étant de 100). L'ennui des lampes à huile réside dans l'entretien qu'il faut leur donner, dans l'attention à apporter au remontage assez fréquent de la mèche et au choix même de celle-ci, qui doit être d'un tissu égal, assez serré et taillée très régulièrement. On peut atténuer les effets d'une mauvaise mèche en la faisant tremper dans du fort vinaigre et en la laissant sécher avant de l'employer.

Pétroles ou huiles minérales. — On peut dire que ce produit est aujourd'hui le plus répandu pour l'éclairage ; il le serait encore plus en France s'il n'était grevé de droits qui en augmentent considérablement le prix de revient. Dans les pays voisins du nôtre, Allemagne et Angleterre, il vaut 20 centimes le kilogramme et 2 centimes seulement en Amérique. Les lampes à pétrole sont bien connues, le système en est des plus simples : une mèche dont la partie supérieure est maintenue dans un cylindre de métal et dont la partie inférieure trempe dans le pétrole, qui remplit un simple récipient de métal, de faïence ou de cristal. Un verre rond, évasé du bas, est adapté sur le calibre et égalise la lumière, qu'un abat-jour diffuse ou atténue. Voici un modèle de lyre pour la cuisine (fig. 53) et (fig. 54) une excellente lampe à réflecteur pour accrocher.

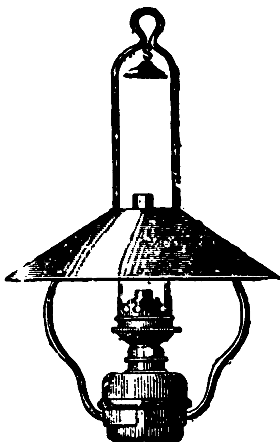


Fig. 53. — Suspension de cuisine.

Les récipients de cristal et de faïence sont préférables à ceux de métal, parce que le suintement du pétrole y est moins sensible. On accroît naturellement l'intensité de la lumière en augmentant les dimensions du calibre ; on a imaginé de donner encore plus d'éclat à la flamme en ajoutant un disque au centre de la mèche ; les lampes ont alors une puissance éclairante très grande.

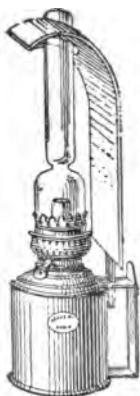


Fig. 54. — Lampe à réflecteur.

Bien que le pétrole rectifié, tel qu'on le trouve actuellement dans le commerce, soit réputé ininflammable, il vaut mieux s'abstenir d'en faire une expérience dangereuse, et il faut surtout se garder du procédé inqualifiable employé par certaines domestiques — que les malheureuses ont trop souvent payé de leur vie — procédé qui consiste à verser du pétrole sur le bois ou le charbon qui sert pour l'allumage du feu.

Quand une lampe à pétrole est sale à l'intérieur, on la nettoie avec de la lessive chaude. On fait égoutter, puis sécher au soleil ou devant le feu ; il est indispensable d'observer cette dernière précaution avant d'y verser de nouveau du pétrole.



Fig. 55. — Lampe Pigeon.

Pour nettoyer les bidons à pétrole, on les lave avec un lait de chaux ; lorsqu'on veut les faire servir à un autre usage, il faut les soumettre deux fois au même lavage, en ayant soin d'additionner, la seconde fois, la bouillie calcaire d'une petite quantité d'hypochlorite de chaux.

Essence. — L'huile légère extraite du pétrole, et connue dans le commerce sous les noms d'*es-*

s:nce de *pétrole*, de *Gaz Mill*, du nom de l'inventeur de la première lampe à cet usage, de *gazéoline*, etc., se consomme dans de petites lampes de métal, garnies intérieurement d'une éponge ou de feutre absorbant (fig.55).

Le liquide, extrêmement inflammable, est donc en absorption dans le récipient et ce sont les vapeurs qui s'en échappent continuellement qui brûlent à l'extrémité de la mèche. La *lampe Pigeon* est le système le plus perfectionné de ce genre; on peut la mettre dans toutes les positions et la renverser sans danger.

L'essence de pétrole doit être maniée avec précaution et toujours à grande distance d'un foyer quelconque.

Alcool. — Il n'est pas possible de passer sous silence l'éclairage à l'alcool. Avec les bonnes lampes, il donne beaucoup de clarté; il est aussi très propre, et ce n'est pas le moindre de ses avantages. Il serait donc à souhaiter qu'il se développât, au bénéfice de notre production d'alcool et, par conséquent, des branches de notre agriculture qui l'alimentent. Par malheur, l'alcool est encore trop coûteux pour pouvoir lutter avantageusement contre le pétrole; son emploi est certainement moins économique et le sera sans doute assez longtemps encore.

L'alcool peut aussi servir pour la cuisine, dans des réchauds à réservoir; on peut y préparer toutes sortes d'aliments, jusqu'aux pot-au-feu de quinze à vingt litres.

Gaz. — Bien que le gaz ne soit que rarement employé à la campagne, pour la simple raison que les usines à gaz ne sont pas à proximité des villages — sauf exception, — il faut bien parler un peu de cet excellent agent d'éclairage et de chauffage.

On connaît les becs, qui donnent une belle clarté, rendue encore plus vive dans les becs annulaires surmontés d'un verre rond. Le *bec Auer*, dernier perfectionnement, produit une lumière blanche très éclairante. Le prix du mètre cube de gaz varie selon les localités; il coûte en ce moment à Paris, et dans plusieurs villes de

province, 0 fr. 20. Le gaz est encore applicable à la cuisine, pour laquelle on construit toutes sortes de fourneaux, du plus simple au plus complet, qui fonctionnent admirablement ; enfin, on l'emploie comme chauffage. L'éclairage au gaz est assez coûteux, la cuisine l'est moins, mais encore plus, cependant, que celle au bois ou au charbon dans les pays de production de ces combustibles. On le préfère surtout pour son extrême propreté, l'entretien facile des appareils, pour la facilité de l'allumage et de l'extinction, la rapidité et l'égalité de la cuisson. En résumé, le gaz est plus *commode* qu'*économique*; pour la cuisine nécessaire à un personnel nombreux, il n'est pas recommandable.

Électricité. — Quand on a le privilège d'être situé non loin d'une force motrice capable de produire l'énergie électrique, il est facile et peu coûteux de faire établir un réseau de fils, qui transporteront la lumière dans toute l'habitation. Le système le plus employé pour un éclairage de faible intensité est celui des *ampoules à fil de platine* porté à l'incandescence dans le vide, qu'on dispose selon les besoins et les occasions, au plafond dans la salle à manger, aux murs dans le salon, au fond du lit dans la chambre à coucher, etc.

L'allumage et l'extinction ont lieu à l'aide de boutons (commutateurs) fixés au mur, dans un endroit peu apparent, à portée de la main. On peut, de la sorte, supprimer instantanément la lumière et la donner de même, on réalise avec facilité une économie de ce chef, en quittant momentanément une chambre par exemple, économie que l'on ne songerait pas à faire avec une lampe à pétrole ou à allumage un peu compliqué. Pour les grandes surfaces, cours, vestibules, etc., on emploie les *lampes à arc*, qui donnent une clarté éblouissante ; la dépense en est beaucoup plus forte que celle des ampoules.

Acétylène. — N'oublions pas, dans cette nomenclature

l'éclairage superbe et peu coûteux de l'acétylène, autour duquel quelques malheureux accidents ont fait une légende sinistre. En réalité, des imprudences ont été commises dans un temps où on ne savait pas encore suffisamment prendre les précautions nécessaires au maniement des appareils, mais l'acétylène, en raison des qualités susdites, est certainement appelé à se répandre de plus en plus.

Verres de lampes. — Les verres de lampes, de becs, etc., doivent être tenus avec la plus grande propreté. Il faut toujours les essuyer avec des chiffons *très secs*. Pour éviter de casser les verres, on recommande plusieurs moyens : un des meilleurs est celui qui consiste à mettre le verre neuf dans une casserole pleine d'eau *froide* et à amener celle-ci à l'ébullition ; lorsqu'il a bouilli environ dix minutes, le verre est incassable. Il y a un autre procédé assez étrange, mais qui réussit très bien : c'est de mettre sur le sommet de la partie renflée du verre une bague formée de ces perles que les enfants enfilent ; le verre résiste très longtemps avec cet anneau. Il ne faut jamais poser les verres de lampes sur une surface très froide, le marbre par exemple, avant de les mettre sur la lampe allumée, la dilatation subite les faisant immanquablement éclater dans ce cas.

Pour nettoyer les verres, on se sert d'une petite brosse ronde, de forme appropriée à cet usage ; l'alcool enlève bien les taches et le blanc d'Espagne nettoie parfaitement. Pour les taches plus tenaces, on peut recourir à l'acide chlorhydrique, dans lequel on trempe un chiffon de laine, après quoi on rince vivement.

Annexes. — La maison de ferme n'est pas complète telle que nous l'avons décrite ; il lui faut encore se annexes indispensables : la *cave*, le *cellier*, le *garde-manger*, le *bûcher*, la *buanderie*, le *fruitier*, enfin les *lieux d'aisances*.

Beaucoup de maisons de ferme ne sont pas bâties sur cave, ce qui est un grand défaut, une maison non surélevée étant toujours plus humide. En outre, on est, dans ce cas, privé de toute la place disponible dans une cave.

Cave. — La cave est destinée à la conservation des boissons, souvent aussi à celle des produits alimentaires les plus variés. C'est un local souterrain, placé généralement sous les bâtiments d'habitation; une voûte épaisse, solidement maçonnée, en plein cintre pour offrir plus de résistance, la sépare de la pièce supérieure dans les constructions soignées; les murs en sont en forts moellons.

Une bonne cave doit avoir une température à peu près constante, quelle que soit la saison. Cette température sera voisine de 10 à 12 degrés et, dans tous les cas, inférieure à 15 degrés. Si cette condition est remplie, la cave paraîtra chaude en hiver et froide en été, par comparaison avec la température extérieure.

Dans une cave chaude, les vins vieillissent vite, s'usent rapidement par suite d'oxydations actives; ils perdent leur fruité et leur parfum; les vins faibles y sont atteints de maladies telles que la pousse ou la tourne, ils s'aigrissent ou se piquent. Le cidre et la bière y subissent également des altérations. Les viandes qu'on y dépose s y corrompent au bout de peu de temps, les légumes s'y dessèchent, germent ou pourrissent.

Ces produits se conservent bien, au contraire, dans une cave froide, mais à l'abri des gelées. Dans une telle cave, le vin reste frais et jeune; elle convient mal aux vins verts, qui ont besoin de vieillir. A ceux-ci, on réservera de préférence une cave tempérée et bien aérée.

Une aération active est utile dans les caves chaudes ou humides : le développement des moisissures, qui donnent aux boissons une saveur spéciale, fort désagréable, la pourriture des fûts, celle des légumes sont la conséquence d'un excès d'humidité. Une bonne cave doit être sèche, pas assez cependant pour que les tonneaux se

disjoignent et qu'une partie de leur contenu puisse se perdre par évaporation. Si la cave est naturellement sèche, on y modérera le renouvellement de l'air, mais sans le supprimer complètement, car l'atmosphère intérieure se chargerait alors d'acide carbonique et deviendrait bientôt irrespirable. L'air est, d'autre part, nécessaire aux phénomènes respiratoires qui s'accomplissent dans les bulbes et les tubercules. Privés d'air, les pommes de terre et les oignons fermentent et pourrissent.

La constance de température dont nous parlions tout à l'heure ne peut être obtenue que dans des caves peu éclairées, faiblement aérées et bien protégées contre les variations atmosphériques. On la réalise en creusant le sol à 4 ou 5 mètres de profondeur, sur un emplacement sain, exposé au nord, isolé des forts roulages, des égouts, des fosses d'aisances, à fumier ou à purin. Les soupiraux, peu nombreux, prennent jour du côté du nord ; on les obture, à l'aide de tampons de paille ou de vieux linge, pendant les journées de grand froid ou de forte chaleur. La porte est percée sur la face nord de préférence, et l'escalier sur lequel elle ouvre donne souvent accès à la cave par une seconde porte. Dans les caves humides, il convient de multiplier les ouvertures au niveau du sol.

Le sol de la cave doit être imperméable, en ciment si possible ou, à défaut, recouvert de sable sec. Le local sera maintenu très propre ; des badigeonnages à la chaux permettront d'y détruire les moisissures et les végétations cryptogamiques.

Il faut éviter de conserver à la fois, dans une même cave, des boissons et des produits (légumes, viandes, fromages, etc.), susceptibles de dégager, en fermentant, des gaz qui peuvent communiquer au vin et au cidre une saveur désagréable. Le mieux est donc, toutes les fois qu'on le peut, de réserver la cave aux boissons, à l'exclusion des autres produits, qu'on placera soit dans une cave spéciale, soit dans tout autre local convenable.

Cellier. — Le cellier a les mêmes usages que la cave, qu'il peut remplacer avantageusement dans les lieux où le terrain est très humide. Il est construit au niveau du sol ou un peu plus bas. Il présente rarement une température aussi constante que la cave, mais il remplit, à cet égard, les meilleures conditions quand les murs en sont épais, qu'il a le minimum d'ouvertures et se trouve à l'exposition du nord, adossé contre un monticule. Il importe qu'il soit isolé du toit par une pièce ou un grenier.

Un cellier frais et sans humidité convient à la conservation des boissons comme à celle des légumes et des autres produits alimentaires. Les pommes de terre se gardent d'autant mieux que la température reste plus voisine de 8 degrés, condition rarement réalisée d'une façon prolongée.

Mobilier et matériel de la cave et du cellier. — La descente des barriques à la cave se trouve singulièrement facilitée par une disposition simple, possible seulement dans le cas d'un escalier droit; elle consiste à placer, sur les marches, deux madriers parallèles, sur lesquels on fait glisser la pièce. Un fort crampon de fer, fixé dans le mur, en haut de l'escalier, permet de retenir celle-ci à l'aide d'un cordage, qu'un ouvrier laisse couler doucement pendant qu'un autre, placé devant la barrique, la guide dans son mouvement.

Dans la cave, les tonneaux reposent sur des *chantiers* ou *tins*, formés de madriers parallèles, à section carrée de $0^m,20$ d'épaisseur au moins, plus ou moins écartés suivant les dimensions des fûts, mais souvent à $0^m,50$ l'un de l'autre. Plusieurs tonneaux peuvent être disposés côte à côte. Dans les chais ou les celliers importants, ils sont même souvent superposés. Pour les tonneaux isolés, les *porte-fûts* en fer sont d'un emploi commode, ceux surtout qui, munis d'un levier, permettent de soulever les fûts progressivement et sans fatigue.

Les vins sont logés en *fûts*, en *tonneaux* ou en *bouteilles*. Les fûts ont des dimensions très variées, depuis le *baril*, destiné aux vins de liqueurs et qui contient 15 litres, jusqu'à la *queue* de Paris et au *tonneau* de Bordeaux, qui peuvent abriter 9 hectolitres, en passant par le *quartaut* de Bourgogne (57 litres), la *feuillette* ordinaire (130 litres), la *barrique* bordelaise (225 litres), le *muid* commun (300 litres), la *pipe* du Languedoc (533 litres), etc.

Les fûts sont en bois de chêne ou de châtaignier. Neufs, ils communiqueraient un mauvais goût au vin si l'on ne prenait soin de les rincer au préalable à l'eau chaude renfermant 1 kilo de sel marin par hectolitre ; l'eau salée séjourne vingt-quatre heures dans le tonneau, qu'on rince ensuite à grande eau.

Les futailles exposées à l'air et à l'humidité ne tardent pas à se couvrir de champignons; elles contractent alors une odeur fort désagréable de moisi, qui se communique aux boissons. Si le goût est faible, un rinçage énergique avec une solution légère d'acide sulfurique le fait disparaître; s'il est, au contraire, très prononcé, il faut rincer le tonneau avec 5 litres d'eau bouillante tenant en dissolution 60 grammes de bisulfite de chaux, puis vingt-quatre heures après, avec 5 litres d'eau chaude additionnée de 250 grammes de sel marin.

Les fûts qui, ayant renfermé des vins piqués, ont contracté le goût d'aigre doivent être lavés avec une solution chaude de 500 grammes de cristaux de soude pour 5 à 6 litres d'eau par chaque hectolitre de capacité ; on rince ensuite à grande eau.

La désinfection des fûts à l'eau bouillante donne de bons résultats quand elle est pratiquée avec soin.

Les tonneaux sont munis, en dessus, d'une *bonde* en bois, qui ferme l'ouverture par laquelle le vin a été introduit. Pour permettre à la pression atmosphérique de s'exercer à la surface du liquide contenu dans le tonneau et

d'en déterminer l'écoulement par le robinet, lors de la mise en perce on pratique à la vrille, dans la paroi supérieure du tonneau, une ouverture de très faible diamètre, qu'on ferme, dans l'intervalle des tirées, avec une petite cheville en bois (*fausset*). On a imaginé des faussets très ingénieux, à fermeture hydraulique, qui fonctionnent d'eux-mêmes lorsqu'on tire du vin.

Les tonneaux portent des *cannelles* ou *robinets*, en bois ou en cuivre, dont il existe de nombreux modèles. Quelques robinets métalliques sont pourvus d'une clef mobile, qui s'enlève à volonté, ce qui permet d'éviter qu'on prélève de la boisson en l'absence du détenteur de la clef.

Les robinets sont sujets à s'encrasser; ils doivent être soigneusement nettoyés à l'eau chaude dès qu'ils sont retirés des tonneaux.

Les robinets de bois qui ne servent pas depuis quelque temps se dessèchent, et sont sujets à fuir lorsqu'on les utilise ensuite; il faut, avant de les adapter à un nouveau tonneau, les faire tremper dans l'eau, chaude de préférence, pour qu'ils gonflent.

Pour enlever la bonde des tonneaux, on se sert d'une *tapette*, sorte de petite masse en bois, assez étroite, adaptée à un manche long et flexible. On frappe avec cet instrument sur les douves qui avoisinent la bonde, pour la faire sortir.

Les *bouteilles* utilisées ordinairement pour la conservation du vin mesurent de 75 centilitres à un litre. La bouteille de 78 centilitres et celle d'un litre sont les plus communes. Le verre doit en être assez résistant, surtout pour une conservation un peu prolongée. Les vins mousseux, le champagne particulièrement, exigent des bouteilles épaisses, renforcées. Le verre de bonne qualité n'est pas attaqué par les acides du vin.

Les *dames-jeannes*, sortes de grandes bouteilles en verre ou en grès, enveloppées ou non de paille tressée,

servent quelquefois à loger les vins. Certains de ces récipients sont pourvus, à la partie inférieure, d'un orifice auquel un robinet peut être adapté.

Après utilisation, les bouteilles doivent être soigneusement lavées. Le nettoyage à l'aide d'une chaîne métallique permet de détacher les matières qui s'y trouvent déposées; on obtient le même résultat avec du plomb de chasse, mais ce procédé offre quelque danger, les grains de plomb qu'on laisse quelquefois dans la bouteille donnant, avec les acides du vin, des sels toxiques. On peut aussi nettoyer les bouteilles avec du sable ou des coquilles d'œufs. Celles qui renferment un dépôt très adhérent peuvent en être débarrassées par un lavage avec une solution à 10 p. 100 (100 grammes par litre) de cristaux de soude. Après lavage, il convient de rincer les bouteilles avec soin.



Fig. 56. — Égouttoir.

On les fait ensuite égoutter en les maintenant renversées, le goulot en bas. On fait usage, dans ce but, de *planches à bouteilles*, pourvues de trous dans lesquels on engage les goulots, ou mieux, d'*égouttoirs* en bois ou en fer galvanisé, ces derniers, beaucoup plus commodes, garnis de crochets destinés à recevoir les bouteilles (fig. 56).

Les bouteilles pleines sont fermées à l'aide de bouchons, qui doivent être de la meilleure qualité possible; c'est une bien mauvaise économie que celle qu'on réalise en achetant de mauvais bouchons : que de bouteilles de vin on perd ainsi !

Mouillés au moment de les utiliser, les bouchons sont légèrement enfoncés dans le goulot, puis entrés de force en les frappant avec une tapette plate. On se sert aussi,

pour le bouchage, de machines spéciales. Certaines sont à pédale ou à levier; la plus simple consiste en un cylindre en bois, assez épais, dont on emboîte la partie inférieure sur le goulot de la bouteille. Un canal en tronc de cône, plus étroit par conséquent en bas qu'en haut, reçoit le bouchon, qu'on chasse avec une tige sur la tète de laquelle on frappe avec un maillet.

Les bouteilles, pleines ou vides, sont empilées le long d'un mur, — en calant celles des extrémités qui reposent sur le sol, — ou placées dans des compartiments spéciaux. Un meilleur procédé consiste à les disposer dans des *casiers à bouteilles* ou *porte-bouteilles* en fer, simples ou doubles, construits pour 100, 200, 300 bouteilles ou plus.

Des étiquettes en zinc, sur lesquelles on écrit avec une encre acide, ou des ardoises marquées à la craie, sont employées pour la désignation des vins (crus, années, etc.).

Les bouteilles de vin fin sont *cachetées* à la cire. Un fourneau portatif, au charbon ou à l'alcool, est donc nécessaire à la cave, avec une casserole ou marmite spéciale dans laquelle la cire est reçue. La cire à cacheter se vend toute préparée; on n'a qu'à la faire fondre. On en obtient également une très bonne en mélangeant, par fusion, 2 kilogrammes de poix de Bourgogne, 1 kilogramme de poix résine et un peu de suif. On peut aussi employer simplement de la résine de pin, colorée à l'aide d'ocre ou de vermillon.

Pour le transport des bouteilles, un *panier à bouteilles* a la plus grande utilité.

Une pompe à transvaser les liquides, ou un siphon métallique destiné au même usage, complète le matériel des caves de quelque importance.

Garde-manger. — Le garde-manger est une annexe de tout premier ordre à la campagne, où l'on est obligé de faire les provisions souvent bien à l'avance; nous ne voulons parler ici que du garde-manger proprement dit,

c'est-à-dire du réceptacle où l'on serre les viandes crues et les plats de desserte.

On le choisira vaste et muni intérieurement de planches et de crochets permettant de disposer de toute la place possible. Voici (fig. 57) un des modèles les plus courants; il est en bois, garni de treillis métallique ; on le prendra de bonne qualité, sans quoi la toile se déchire extrêmement vite et la dépense est à refaire. Quelques personnes placent le garde-manger à l'office ; c'est bien, si celui-ci est situé au nord et ne sert pas en même temps d'arrière-cuisine, sinon il vaut mieux chercher un autre endroit. Si l'on n'a pas de fenêtre au nord, on peut le mettre tout à fait au dehors ; on place alors une poulie dans un arbre élevé, au feuillage touffu, recevant aussi peu de soleil que possible, et on hisse le garde-manger dans cet office d'un nouveau genre. Inutile de dire que la porte doit être munie d'un bon système de fermeture, qui lui permette de défier les attaques probables des oiseaux de proie et des chats.

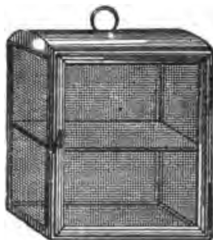


Fig. 57. — Garde-manger.

Bûcher. — Le bûcher est situé dans un des bâtiments voisins de la ferme ou même dans un local attenant à la maison d'habitation ; le bois de la provision de chauffage y est déposé, à l'abri de l'humidité, pour sécher avant de servir. Dans le bûcher se trouvera aussi tout l'outillage nécessaire au casseur de bois : établi, scie, hache, etc. On peut déposer dans le même bâtiment la provision de houille, de coke, etc.

Buanderie. — La buanderie est l'endroit où se font toutes les opérations qui concernent le blanchissage du linge. Elle sera, autant que possible, séparée de la maison. Elle contiendra le fourneau en briques, surmonté de la

chaudière de fonte où on coule le linge à la cendre, si l'on a conservé cette manière de procéder, encore en honneur dans bien des campagnes. Les lessiveuses à vapeur, avec fourneau portatif, peuvent être placées n'importe où, et même dehors par le beau temps ; néanmoins, il est plus commode d'avoir tout ce dont on a besoin pour la lessive à la buanderie même, surtout si l'eau y arrive directement. Il faudra donc y placer, en outre de la lessiveuse, des baquets pour laver et rincer, en nombre proportionné à la quantité de linge qu'on a à blanchir, des tréteaux pour les surélever et une planche à laver.

Nous reparlerons de la buanderie à propos du lessivage.

Lieux d'aisances. — L'endroit le plus pratique à la campagne pour les situer est le rez-de-chaussée. La pièce sera assez grande et claire ; elle aura une ou plusieurs ouvertures extérieures qui puissent rester constamment ouvertes. Le système des cuvettes à bascule, avec réservoir d'eau élevé, est le meilleur à employer dans la maison ; néanmoins, si on ne peut en faire construire de semblables, il est facile de nettoyer la cuvette avec de l'eau, dont on aura toujours au moins une cruche pleine à portée.

Pour les lieux d'aisances situés dans les jardins, les cours et dehors en général, si l'on n'adopte pas le système dont nous venons de parler, on peut y substituer un moyen très simple, qui consiste à placer un récipient plein de cendres et une petite pelle à portée de la main : on verse une pelletée de cendres par l'ouverture ; — j'ai vu employer ce moyen si simple à la campagne sans qu'il y eût jamais la moindre odeur. On y placera une fontaine pour se laver les mains, un essuie-mains, une ou deux cruches d'eau toujours pleines, un vase de nuit et une bouteille de désinfectant ; nous reviendrons d'ailleurs, sur ce sujet, en traitant de la désinfection en général.

III. — HYGIÈNE GÉNÉRALE

Hygiène du vêtement.

Dans tout ce qui concerne le vêtement, on peut dire, d'une manière générale, qu'il faut subordonner l'élégance à l'hygiène et à la commodité.

Il en est doublement ainsi à la campagne, où les intempéries doivent être forcément bravées et où les travaux des champs et ceux de la ferme nécessitent un système d'habillement à la fois simple et solide.

Sans entrer dans des détails qui varient selon les climats, les coutumes, les pays, rappelons que la substance et la couleur des vêtements ne sont pas indifférentes. C'est ainsi que les tissus de laine sont plus chauds que ceux de coton, et ceux-ci plus chauds à leur tour que ceux de lin ou de chanvre.

Les teintes claires, et particulièrement le blanc, absorbent moins la chaleur que les couleurs foncées ; elles doivent être préférées partout où l'ardeur du soleil est difficile à supporter.

La forme des vêtements a une grande importance; il est à la fois dispendieux et irréalisable de vouloir s'astreindre à suivre les variations de la mode ; les vêtements de travail, en tous cas, seront amples, pour donner toute liberté aux mouvements du corps et des membres. Les ceintures, les cols, les cravates et les jarretières ne doivent jamais être trop serrés, pas plus que les corsets, sous peine de modifier fâcheusement la circulation du sang, le bon fonctionnement de l'estomac, et d'amener nombre de malaises ou d'infirmités : hernies, varices, congestions, etc.

Les tissus choisis seront solides et adaptés à l'usage voulu, ainsi qu'aux nécessités des saisons. En laine, les étoffes bourrues ou les mérinos sont les meilleures ; en

coton ou en fil, on préférera les tissus très serrés (toile de Vichy, shirting, toile forte).

La flanelle portée sur la peau est considérée par beaucoup comme indispensable pour prévenir les refroidissements; il suffit, si l'on n'en porte pas, de se couvrir un peu plus au moment où l'évaporation se produit.

Les *chaussures* doivent être à la fois résistantes et souples; il faut surtout qu'elles soient adaptées à la forme et aux dimensions du pied. Il est à peine besoin de blâmer ici la mauvaise habitude qu'ont certaines personnes d'enfermer, *de force*, leurs pieds dans des souliers trop étroits ou trop courts. Outre la véritable torture à laquelle elles se soumettent ainsi, elles s'assurent, pour l'avenir, à tout ce qui résulte fatalement de ce traitement absurde : cors, durillons, déformation des pieds, maladies des ongles, etc.

Les enfants seront particulièrement surveillés à cet égard, la flexibilité de leurs membres les rendant plus aptes à subir des déformations; leurs chaussures seront toujours larges, et, si c'est possible, pas trop dures.

La *coiffure* n'est pas négligeable; les *bonnets* et *bérets de laine* et de *fourrure* ne sont pas à recommander : ils peuvent amener la chute des cheveux. Les grands chapeaux de paille pour l'été, de feutre pour l'hiver sont les plus pratiques aux champs.

Il faut combattre la coutume néfaste qu'ont les habitants des campagnes, petits et grands, de toujours sortir sans coiffure et tâcher d'accoutumer de bonne heure les enfants à ne pas sortir sans avoir la tête couverte : les insolations sont toujours à craindre, et beaucoup plus tôt dans la saison qu'on ne le croit communément.

Hygiène de l'alimentation.

Aucune branche de l'économie domestique n'est plus importante et aucune n'est aussi mal connue que celle-

là. La femme, la future maîtresse de maison, qui en est généralement chargée, n'apprend rien de scientifique, ou même de précis, sur des matières qui tiennent à la fois de la chimie et de la physiologie, pour ne citer que ces deux sciences. Elle arrive donc à la fois sans expérience et sans données théoriques, comme l'a fort justement dit le Dr Toulouse, pour se vouer à une tâche dont elle ignore tout.

Si elle est intelligente, de cette intelligence spéciale, mais très réelle, qui s'applique aux choses matérielles, elle « s'y mettra » vite, comme on dit, mais au prix de quels déboires? Celles-là seules le savent, qui ont passé par ce chemin difficile.

Et que dire des domestiques, des pauvres jeunes, si jeunes filles, bourrées d'idées fausses, n'ayant sur l'alimentation et la cuisine que des idées vagues, auxquelles elles joignent quelques pratiques empiriques, aussi dépaysées devant un fourneau de cuisine bourgeois que devant un creuset d'officine, et auxquelles nous ne craignons pas cependant de confier notre estomac comme champ d'expérience !

Il y a pourtant quelques notions générales qu'il n'est pas bien malaisé d'acquérir et qui, une fois bien posées, serviront de base solide à un ensemble de connaissances rationnelles concernant l'alimentation : c'est, en quelques lignes très larges, ce que nous voulons essayer d'indiquer ici.

La viande. — La chair musculaire, principal aliment de l'homme, est « par excellence », dit Armand Gautier, dans un ouvrage magistral d'où nous extrayons beaucoup des renseignements qui suivent (1), « l'aliment du travailleur, auquel il semble manquer, dans notre pays : 100 à 110 grammes de viande par vingt-quatre heures. Et, *partout où l'ouvrier manque de viande, il boit de l'alcool.* »

(1) Armand Gautier, *l'Alimentation et les Régimes.*

La *viande de boucherie* est fournie par le bœuf (la vache et le taureau), le veau, le mouton et le porc. La moitié, ou un peu plus, du poids vif, en constitue la partie alimentaire. En moyenne, on compte, par kilogramme de viande de boucherie :

Os et aponévroses..................	200	grammes.
Tissus adipeux (graisses, etc.)......	60	—
Chair proprement dite..............	740	—
Total.................	1000	grammes.

La meilleure *viande de bœuf* est celle des sujets de six à huit ans, engraissés au pâturage. Celle de jeune vache en bon état, et n'ayant pas trop allaité, est excellente, malgré la croyance généralement répandue.

Les taureaux, et surtout les sujets trop âgés, fournissent une chair moins appréciée.

La *viande de veau*, contrairement à l'opinion courante, semble être de digestion plus difficile que celle du bon bœuf; elle est nuisible aux personnes qui souffrent de maladies de la peau ou des voies urinaires.

Le *mouton* fournit une viande très saine; c'est celle qu'on préfère pour l'administrer crue.

Le *porc* enfin donne une chair blanche et ferme, dont la composition se rapproche de celle du bœuf et du veau, quoique plus compacte et plus grasse. Elle semble difficile à digérer pour beaucoup d'estomacs. Elle est recommandée dans les régimes d'albuminuriques, comme fatiguant peu le rein.

La *viande de cheval*, trop peu connue, est excellente, aussi nutritive que celle du bœuf si l'animal est en bonne condition. Son goût rappelle cette viande et celle du chevreuil à la fois. Elle est d'un prix peu élevé dans les villes qui possèdent des boucheries hippophagiques organisées.

Il est regrettable que la campagne n'en ait guère de semblables; on comprend facilement quelle ressource il

y a là, et quel parti on pourrait tirer de l'utilisation alimentaire des chevaux blessés qu'il est nécessaire d'abattre.

La *viande d'âne* rappelle celle du cerf, et le *mulet* donne une chair se rapprochant de celle du bœuf, bien que plus musquée.

Les animaux très jeunes (chevreaux, agneaux, veaux) ont une chair molle et blanche, qui possède un goût très spécial. Bien qu'elle jouisse de la réputation d'être d'une digestion plus facile que les viandes « rouges », il n'en faut pas abuser en consommant des bêtes trop jeunes, dont la viande n'est pas sans inconvénient, celle du veau de deux à trois semaines en particulier. Les animaux châtrés (bœufs, chapons, poulardes) passent pour fournir une chair plus délicate que les autres. Ils sont, en tous cas, d'un engraissement plus facile.

Abats. — Les abats comprennent toutes les parties fournies par les animaux de boucherie, en outre de la chair musculaire (exception faite pour le cœur, qui est un muscle). Quelques-uns sont très recherchés, les autres, au contraire, fort peu estimés.

Parmi les premiers se rangent le *ris*, morceau très délicat, assez nourrissant et fort léger ; on le donne volontiers aux convalescents ; il est d'un prix élevé.

La *cervelle*, aliment à la fois très nutritif et extrêmement digestible, a les mêmes principes constitutifs que le jaune d'œuf. Elle est tout indiquée pour les malades, et aussi pour les enfants, à cause des phosphates de chaux qui entrent dans sa composition.

La *moelle* se rapproche beaucoup de la cervelle, bien qu'étant plus grasse et plus riche en phosphore.

Le *foie* de veau et celui de porc sont les plus savoureux. Cependant ceux des autres animaux de boucherie se consomment aussi. Ils demandent une cuisson complète, pour détruire les germes de maladies qui s'y trouvent parfois. Le foie des animaux *jeunes* et *bien portants* est aussi

nutritif que la viande. Celui de volaille, et particulièrement celui de l'oie, est très estimé; ce dernier doit son goût exquis à des graisses et à des principes phosphorés qui y sont contenus dans une proportion énorme.

Rognons. — C'est un bon aliment quand il vient de jeunes animaux, nourrissant aussi, mais il ne faut pas consommer ceux des sujets âgés.

Tête, pieds, etc. — Les extrémités ont à peu près une composition identique. La cuisson les transforme en une matière gélatineuse, d'un goût assez agréable et d'une digestion facile ; il ne faut pas, paraît-il, les faire figurer au régime des arthritiques, des goutteux.

Cœur, poumons, rate. — La chair du *cœur* est plutôt coriace et filandreuse, bien que très nutritive ; on la consomme généralement en beefsteaks ; elle donne un bouillon excellent.

Le poumon, vulgairement *mou*, est peu estimé ; sa valeur nutritive assez élevée est diminuée par les substances étrangères qu'il contient. Il peut cependant être consommé, à condition d'être bien accommodé.

La *rate* ne donne qu'une chair très médiocre; de même que le *mou*, on la donne de préférence aux animaux carnivores.

Les aliments ci-dessus énumérés, comme tous ceux fournis par le règne animal, peuvent se répartir en trois classes : viandes *blanches*, *rouges* et *noires*. Comme nous l'avons déjà dit à propos du veau, les viandes blanches ne sont pas toujours plus faciles à digérer que les autres, ou du moins il ne faut pas croire qu'elles le soient d'une manière trop absolue. Quelques-unes d'entre elles, par exemple le veau, le chevreau, le lapin et le pigeon, contiennent des principes très indigestes et même nuisibles. En réalité, la grande différence entre viandes rouges et noires provient de la manière dont l'animal a été sacrifié, et s'il a été saigné ou non. C'est précisément la présence du sang, soit frais, soit — et à

plus forte raison — déjà modifié par le « faisandage », qui rend les viandes noires si indigestes.

Gibier. — Le gibier, à poil et à plume, est, en somme et doit être, un aliment d'exception. Le « faisandage », lorsqu'il est poussé loin, développe en effet de véritables poisons (ptomaïnes) dans les cadavres des animaux, et les personnes dont les reins fonctionnent mal peuvent, en les absorbant, subir un empoisonnement bien caractérisé. Les bécasses et le gibier d'eau en général, qu'on a la fâcheuse habitude de laisser se corrompre, pendant plus de huit jours parfois, présentent cet inconvénient. Les goutteux, les malades du foie et de la peau feront sagement de se priver le plus possible de ce genre de nourriture, très savoureux assurément, mais toujours suspect.

Chevreuil, sanglier. — Le chevreuil donne une viande brunâtre, de saveur très spéciale, bien « sauvage »; elle est plus pauvre en graisse que celle des animaux domestiques, de même que celle du *sanglier*, dont la chair est d'un rouge plus foncé et qui réclame un marinage sérieux pour l'attendrir.

Le *lièvre* et le *lapin*, qui donnent respectivement une chair noire et une chair blanche, ont sensiblement la même composition. Le lièvre semble pourtant contenir une plus forte proportion de principes nutritifs que le lapin.

La *perdrix* est riche en matières azotées et, par conséquent, nutritive. Sa chair, brune, est saine lorsqu'elle n'est pas trop avancée. La *grive* est à peu près de même composition, quoique plus grasse; elle est d'un fumet plus agréable.

Le *faisan* a la chair brunâtre; sauf cette différence, il se rapproche beaucoup du poulet, s'il est mangé frais.

Volailles. — Les oiseaux de basse-cour entrent pour une grande part dans l'alimentation.

Le *poulet* a une chair blanche et ferme, très digestible.

Le *dindon* s'en rapproche beaucoup et aussi la *pintade*, dont la viande est plus foncée et dont le goût, plus prononcé, rappelle celui du gibier.

Le *pigeon* est moins recommandable : sa chair, brune, donne à l'analyse des principes, acides et autres, qui en font une nourriture échauffante et peu saine.

Le *canard* est assez lourd à l'estomac, mais il faut distinguer selon que l'animal a été étouffé ou saigné. Dans le premier cas, *lorsqu'il est absolument frais*, il est beaucoup moins huileux et moins indigeste que dans le second, mais il ne faut pas oublier qu'un canard non saigné ne doit jamais être conservé, sous peine d'exposer à des empoisonnements dont on a de multiples exemples.

L'*oie* donne une chair blanche ou jaunâtre, excellente quand elle est jeune, mais coriace et huileuse chez les sujets âgés.

Poissons, crustacés, mollusques, batraciens, etc. — Le *poisson* apporte une agréable, en même temps qu'utile diversion à l'alimentation. Il est moins nutritif que la viande, mais, en général, plus digestif (exception faite pour les poissons gras : saumon, anguille, maquereau). Les poissons qui renferment le plus de matières azotées, les plus nourrissants par conséquent, sont, en allant du plus au moins : poissons de mer : raie, saumon, sole, hareng, maquereau, morue; poissons de rivière : alose, brochet, truite, goujon, carpe, anguille.

Les chairs les plus grasses sont, dans le même ordre de décroissance ; poissons de mer : saumon, maquereau, hareng, sole, raie, morue ; poissons de rivière : anguille, alose, carpe, goujon, truite, brochet.

M. Armand Gautier a calculé, et ce détail est intéressant à connaître dans l'économie domestique, que les déchets (arêtes, nageoires, tête, etc.) s'élèvent à environ 9 p. 100 pour le saumon, à 22 p. 100 pour le maquereau, à 19 p. 100 pour la raie, à 40 p. 100 pour le merlan, à

24 p. 100 pour l'anguille, à 32 p. 100 pour le brochet, à 37 p. 100 pour la carpe.

Les poissons les moins gras sont, pour la plupart, les plus nutritifs; bouillis à l'eau, ils perdent à la fois de leur graisse et des principes nuisibles qu'ils contiennent et sont alors un aliment indiqué pour les convalescents.

La fraîcheur est une condition essentielle dans la consommation du poisson. Il faut être très rigoureux sur ce chapitre. Un commencement d'altération peut amener des démangeaisons et de l'eczéma. Plus avancée, elle cause parfois des empoisonnements mortels. Les personnes sujettes aux éruptions, les arthritiques, les malades de la vessie ou des reins ne doivent pas abuser de cet aliment.

Quelques poissons sont ou deviennent vénéneux à certaines époques, mais ce sont rarement des hôtes des mers européennes. Les œufs du barbeau, du brochet, de la loche, du congre, ne sont pas toujours sans danger.

Il faut aussi mentionner la *vive*, qui porte une arête venimeuse, causant de graves accidents lorsqu'on se pique en l'arrachant.

Le *homard*, la *crevette* et l'*écrevisse* ont une chair nutritive, riche en phosphore et de digestion difficile. Les empoisonnements par les crustacés sont parmi les plus dangereux ; c'est pourquoi il ne faut les consommer qu'à bon escient; le plus sûr pour cela consiste à les acheter vivants.

Citons encore les *moules*, les *huîtres* et les *coquillages* divers, qui sont de consommation courante.

La moule et l'huître constituent un aliment léger, excellent à l'état de fraîcheur.

La *grenouille*, — ou du moins le train de derrière de ce batracien, — bien accommodée, rappelle la chair de poulet. Elle est assez nourrissante, en même temps que maigre, et convient particulièrement aux estomacs fatigués et aux malades.

L'*escargot* enfin donne une chair très appréciée des gourmets, mais très difficile à digérer.

Œufs. — Les œufs, et tout spécialement les œufs de poules, entrent pour une très large part dans l'alimentation journalière.

L'œuf, comme on peut le voir par la figure que nous donnons (fig. 58), renferme, à l'intérieur de la coquille poreuse qui en recouvre la surface, le blanc ou albu-

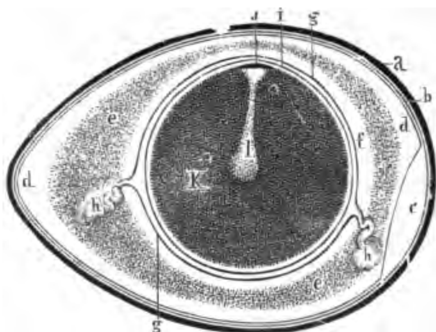


Fig. 58. — Coupe d'un œuf.

a. coquille, *b.* double membrane de la coque ; *c.* chambre à air ; *d.* couche albuminoïde superficielle fluide ; *e.* couche albumineuse moyenne épaisse ; *f,* couche profonde liquide ; *g,* membrane chalazifère ; *h,* chalazes ; *i.* membrane vitelline; *j.* cicatricule ou germe : *k.* jaune, *l.* *latebra* du jaune.

mine, substance essentiellement nutritive, et le jaune, qui contient de l'acide phosphorique assimilable (lécithines), du fer et divers autres principes utiles. Les œufs, à condition d'être frais, fournissent donc un aliment « essentiellement assimilable, réparateur et de facile digestion », surtout préparés à la coque, ou, mieux encore, consommés crus. Ils sont la nourriture par excellence des enfants du second âge, auxquels ils fournissent les principes nécessaires à leur croissance ; les malades et les convalescents absorbent sans peine cet aliment léger et reconstituant ; cependant quelques estomacs,

rares, il est vrai, semblent ne le supporter que difficilement et le proclament « lourd ».

Les œufs se gâtent au bout d'un certain temps de conservation, mais leur odeur sulfureuse, bien caractéristique, ne laisse aucun doute à cet égard. Les cas d'empoisonnement causés par des pâtisseries aux œufs proviennent généralement de l'emploi du *blanc*, conservé trop longtemps à l'air.

Lait, laitages, fromages. — Le précieux liquide nous est surtout fourni par la vache. Consommé avec du pain, il constitue un aliment complet qui pourrait, paraît-il, suffire à l'homme. Le lait de brebis est de beaucoup le plus riche en matières nutritives et en graisse ; viennent ensuite — et après celui de vache — ceux de l'ânesse et de la jument.

Ceux-ci sont de digestion facile et les malades les supportent bien. Le lait d'ânesse est extrêmement altérable ; il doit être consommé rapidement après la traite et peu chauffé.

On sait assez généralement aujourd'hui que le lait peut contenir des microbes nuisibles, celui de la tuberculose entre autres. La destruction de ces organismes s'obtient en soumettant le lait à une température de plus de 100°, soit par la stérilisation proprement dite, soit par une simple ébullition à l'air libre, prolongée pendant vingt minutes.

Nous ne parlons pas ici en détail de la *stérilisation* que nous traitons au chapitre de l'hygiène.

Le lait *concentré* est une bonne préparation, composée de lait évaporé dans le vide et parfois additionné de sucre.

Les *farines lactées* sont obtenues en mélangeant du lait de vache, condensé et sucré, avec une poudre de biscuits de froment cuits au four. On sait que ce produit rend de grands services pour l'alimentation des enfants et même des convalescents.

Le lait abandonné à lui-même ou centrifugé après la

traite se divise en deux parties, la *crème* qui monte à surface, et le *lait écrémé*. La crème est un aliment assez indigeste, même lorsqu'elle est fraîche et de propreté absolue. Elle est très altérable à l'air, les microbes qu'elle contient s'y reproduisant avec la plus grande facilité. Les cas d'empoisonnement occasionnés, en été, par la crème fouettée sont bien connus.

Le *petit-lait* est la partie liquide du lait qui demeure telle lorsqu'on le fait cailler; c'est un liquide bleuâtre, diurétique, un peu laxatif et, en même temps, légèrement nutritif. On l'a beaucoup ordonné et on l'ordonne encore dans les affections du foie, dans les cas de constipation rebelle, etc. Quelques estomacs, qui ne digèrent pas le lait, supportent fort bien le petit-lait. Ajoutons que le lait est de digestion beaucoup plus facile lorsqu'on l'absorbe par très petites quantités à la fois (cuillerées à café). Comme on est obligé de le consommer tel quel, il faut naturellement être très sûr de son origine.

Beurre. — Le beurre est un des corps gras les plus digestibles. Ce n'est pas dire qu'il le soit absolument, car il semble être difficilement accepté par certaines personnes. Dans sa composition entrent pour la majeure partie des matières grasses, de l'eau, enfin du sucre et du sel avec quelques autres principes (1).

Les beurres diffèrent beaucoup avec les races de vaches (2) et la nourriture qu'elles reçoivent. Ils sont souvent falsifiés à l'aide de diverses matières, surtout de la margarine : celle-ci rancit moins vite que le beurre, elle est d'ailleurs très propre aux usages de cuisine, mais il lui manque la saveur particulière au beurre.

Fromages. — Les fromages constituent un excellent aliment, qui peut entrer largement dans la nourriture journalière. Les plus sains, les plus nutritifs en même

(1) Voy. Martin, *Laiterie* (Encyclopédie agricole).

(2) Voy. Paul Diffloth, *Zootechnie*, t. II, Bovidés. — R. Gouin, *Alimentation rationnelle des animaux domestiques* (Encyclopédie agricole).

temps, sont les *fromages cuits* : Gruyère, Cantal, Chester. Le gruyère, en particulier, est *presque aussi nourrissant que la viande.*

Les *fromages frais non fermentés* sont encore presque entièrement assimilables (fromage blanc, de Gournay, Neufchâtel, etc.).

Les fromages fermentés sont un stimulant de l'estomac ; citons parmi les plus connus le Brie, le Coulommiers, le Camembert.

Enfin les *fromages fermentés* forts (Roquefort, Münster, etc.) sont excitants et favorisent les éruptions ; ils ne conviennent donc pas à tous les tempéraments.

Légumes secs. — Légumes verts. — Les légumes apportent à l'organisme humain les principes que ni la viande, ni les céréales et leurs produits ne lui fournissent — principes nécessaires à la nutrition normale, parfaite, si on peut dire.

Bien que la viande ait une valeur alimentaire plus élevée que les légumes — en ce qu'elle développe surtout l'énergie musculaire — elle ne donne pas comme ceux-ci à l'organisme les agents minéraux qui lui sont indispensables (carbonate de potasse, de soude, etc.).

Les végétaux ont aussi leur rôle dans la digestion intestinale, qu'ils régularisent et facilitent en combattant la constipation. Leur consommation doit donc être constante ; la proportion moyenne en est de 200 à 300 grammes par jour.

LÉGUMES SECS. — Les *légumes secs* sont de tous les plus nutritifs ; ils sont aussi riches en azote que la viande et constituent un aliment complet.

La *fève* est très nourrissante. Un poids donné de fèves nourrit même davantage que l'égal poids de viande. Il faut donc vulgariser et propager la culture et la consommation de ce légume, dont le prix de revient est si minime. Les meilleures fèves sont celles de Bresse, de Lorraine.

Les *haricots* sont d'un usage extrêmement répandu. C'est un très bon aliment, surtout lorsqu'il est absorbé sans l'enveloppe, en purées par exemple, ou sous la forme de grains décortiqués, comme on les trouve aujourd'hui dans le commerce, ce qui en facilite extrêmement la digestion.

La *lentille* vient ensuite, par ordre de décroissance de valeur nutritive. Elle se rapproche de la fève. Il est préférable aussi de la consommer sans l'enveloppe, à cause de la dureté de celle-ci.

Le *pois* sec est le moins azoté de tous les légumes-grains. C'est cependant un bon aliment et des plus savoureux. Sous forme de soupes et de purées, le pois est nourrissant, bien que d'une digestion facile. La purée peut contenir de 70 à 80 p. 100 d'eau. Les pois cassés sont préférables, sous ce rapport, aux pois secs ordinaires.

Nous ne parlerons ici qu'en passant des farineux exotiques tels que le soja (pois de la Chine et du Japon), extrêmement nutritif, mais peu connu en France, bien que certaines variétés y poussent fort bien (1).

Légumes verts. — Les *haricots verts* contiennent une infime proportion de matières nutritives, peu de sucre aussi, au lieu de l'énorme quantité de ces deux principes que renferme le même légume mûr et desséché. Ils sont généralement déconseillés aux arthritiques, étant d'ailleurs de digestion plutôt difficile.

Les *petits pois* non encore entièrement formés sont plus riches que les gros en matériaux azotés. De même que les *pois mange-tout*, ce sont des aliments assez nutritifs et assimilables.

Les *choux* entrent pour une grande partie dans l'alimentation des classes laborieuses. C'est un légume savoureux, assez nutritif sous un fort volume, mais dont les principes sulfureux ne conviennent pas à tous les estomacs.

(1) Voy. Vilmorin-Andrieux, *Les plantes potagères*, Paris, 1904, p. 657.

Le *chou-fleur* est plus léger, et de goût fin quand il est consommé aussitôt que cueilli.

La *choucroute*, produit du chou traité à la saumure et fermenté, ne constitue pas, contrairement à ce qu'on croit en général, un aliment très indigeste. C'est la graisse et le lard qui l'accompagnent qui le rendent ainsi.

L'*asperge* est très recherchée, mais peu nutritive. Bien qu'assez légère, elle ne convient pas aux tempéraments goutteux. Elle communique aux urines une odeur désagréable très spéciale.

L'*artichaut* introduit une variante agréable dans l'alimentation ; il est un peu plus nourrissant que l'asperge, mais quelques estomacs le digèrent péniblement.

Les légumes herbacés sont peu assimilables, mais leurs qualités dépuratives et rafraîchissantes les rendent précieux à plus d'un titre. L'*épinard* est le plus azoté ; il est déconseillé aux arthritiques, de même que l'*oseille* et la *rhubarbe*. Le *cresson*, riche en iode, est un excitant de l'estomac ; il doit être sérieusement nettoyé lorsqu'il est consommé cru : il contient parfois des parasites dangereux qui peuvent se développer dans l'intestin. Les nourrices font bien de se l'interdire, son essence spéciale passant dans le lait. Le *céleri* agit légèrement sur le cœur. La *poirée* ou bette à carde est un peu laxative. Les *laitues* sont riches en sucre et en matières alcalines. Les *salades* en général, absorbées crues, sont infiniment plus indigestes que cuites.

Champignons. — Les champignons sont *les plus nutritifs* de tous les légumes frais. La truffe est au premier rang ; viennent ensuite les *cèpes*, le *champignon de couche*, les *morilles* et l'*agaric comestible*. On sait de combien de dangers la recherche des champignons sauvages est entourée. Il ne faut donc l'entreprendre qu'à bon escient et ne jamais consommer un spécimen qui inspire le moindre doute. Les moyens, prétendus infaillibles, pour reconnaître les bons champignons des mauvais (pièce d'argent noir-

cissant, mauvaise odeur, etc.), *ne signifient absolument rien*. Il faut connaître à fond cette branche très spéciale de la botanique pour oser s'aventurer dans la cueillette en vue de la consommation (Voy. *Empoisonnement*.)

Bulbes. — Les bulbes sont principalement employés comme assaisonnement. Ils sont assez indigestes, sauf après cuisson à grande eau. *L'ail* contient une forte proportion d'azote. *L'oignon* est surtout sucré. Le *poireau* a des propriétés diurétiques.

Tubercules. — La *pomme de terre* est le plus précieux de tous nos légumes. En dehors de ses usages propres, fort nombreux comme en sait, elle peut remplacer et elle remplace dans certains pays le pain lui-même..

Ce tubercule est riche en fécule (de 10 à 14 p. 100 dans les variétés potagères et jusqu'à 20 p. 100 et plus dans les variétés industrielles), pauvre, au contraire, en matières azotées (de 1,5 à 3 p. 100 en moyenne).

C'est donc un aliment mal équilibré, qui ne suffit point seul et auquel il convient d'adjoindre des produits plus riches en azote, de la viande par exemple.

On connaît plusieurs milliers de variétés de pommes de terre, potagères, industrielles ou fourragères. Toutes peuvent être employées pour la table, mais elles n'ont pas la même valeur à cet égard. Les variétés lisses, avec des yeux rares et peu profonds, sont les plus appréciées à la cuisine ; l'épluchage en est facile et laisse moins de déchet ; il respecte davantage les couches superficielles du tubercule, qui sont les plus riches en substances nutritives.

Suivant les localités, le choix va tantôt aux variétés rondes, tantôt aux variétés longues. La couleur de l'enveloppe est un caractère qu'on apprécie différemment aussi suivant les régions, sans baser cette appréciation sur des raisons bien sérieuses. Il en est de même de celle de la chair; dans le nord et l'est de la France, comme en Angleterre, on apprécie les variétés à chair blanche,

qu'on consomme d'ailleurs volontiers partout dans nos campagnes; celles à chair jaune sont, au contraire, les seules acceptées dans certaines cuisines urbaines; nos meilleures variétés de table présentent, d'ailleurs, cette dernière couleur.

MM. Coudon et Bussard (1) ont démontré que la résistance des pommes de terre au délitement produit par la cuisson dans l'eau, résistance qui leur confère une plus grande valeur pour la préparation des mets délicats, est d'autant plus élevée qu'elles renferment moins de fécule et plus de matières azotées albuminoïdes. Le classement qu'ils ont établi à cet égard diffère peu de celui des mêmes auteurs basé sur la saveur; voici ce dernier, qui n'a évidemment rien d'absolu, les jugements étant fort variables en matière de goût.

Variétés à saveur fine, excellentes pour la préparation de la plupart des mets : Belle de Fontenay, Marjolin hâtive, Marjolin Têtard, Fleur de pêcher, Chave, Royale.

Variétés à saveur agréable, se rapprochant beaucoup des précédentes : Quarantaine de la Halle, Hollande jaune, Hollande rouge, Vitelotte, Lesquin, Caillou blanc.

Variétés passables. — Pousse debout, Victor, Rognon rose, Saucisse, Flocon de neige, Merveille d'Amérique.

Variétés médiocres. — Éléphant blanc, Champion, Reine des Polders, Farineuse rouge, Géante bleue, Institut de Beauvais, Magnum bonum, Early rose, Négresse, Richter's Imperator.

Presque toutes les variétés de cette dernière catégorie sont à grands rendements et riches en fécule, plus spécialement destinées à l'industrie et à l'alimentation du bétail; on les utilise aussi pour la table dans les campagnes, à défaut de meilleures. Celles de la première se signalent, au contraire, par leur richesse en matières azotées (plus de 2,5 p. 100).

(1) *Recherches sur la pomme de terre alimentaire*, 1897.

Le *topinambour* est un tubercule d'origine étrangère, qui vient bien sous notre climat. Il est peu nutritif, mais d'un goût agréable rappelant beaucoup, après cuisson, le fond d'artichaut, bien que plus sucré.

Le *cerfeuil bulbeux* est un excellent légume, trop peu connu. Plus nutritif que la pomme de terre, très savoureux cuit à l'eau, et sauté.

Racines. — Les racines qui entrent le plus souvent dans notre alimentation sont la *carotte*, très sucrée, le *navet*, riche en amidon, le *salsifis*, assez nutritif; la *betterave* contient beaucoup de sucre et de matières azotées.

Légumes-Fruits. — Le *concombre* donne une chair assez fade, renfermant beaucoup d'eau. Celle du melon lui ressemble, en plus sucré; il est indigeste et peu nourrissant. Le *potiron*, se mangeant cuit, est plus digestible.

La *tomate* jouit d'une réputation fâcheuse, qu'elle ne mérite peut-être pas. On l'accusait de contenir des oxalates nuisibles aux arthritiques; M. Armand Gautier déclare n'en avoir presque jamais trouvé à l'analyse. La chair blanche de l'*aubergine* à peau violette rappelle un peu la tomate, avec plus d'âcreté, celle-ci disparaît d'ailleurs avec la cuisson.

Fruits. — Les fruits acidulés poursuivent l'œuvre des légumes dans l'organisme humain. Ils sont donc utiles comme laxatifs ou rafraîchissants, bien que peu nutritifs. Le *coing* et la *prune* paraîtraient plus riches à ce dernier égard. On sait que la confiture ou gelée de coing est constipante. La *fraise* porte à la peau.

Le *raisin* à haute dose est employé comme médicament dans diverses affections (hydropisie, etc.); c'est ce qu'on appelle la *cure de raisin*.

Les *fruits sucrés* sont nourrissants, et plus encore à l'état sec.

Les *fruits huileux* sont riches en matières grasses et très nutritifs. On sait combien les *châtaignes*, très fécu-

lentes, constituent un aliment sain et assimilable, grillées, bouillies et surtout en purées.

Préparation des aliments. — Les aliments subissent de profondes modifications selon qu'ils sont soumis ou non au faisandage, à la salaison, selon qu'ils sont consommés crus ou cuits.

Pour la *viande*, c'est *crue* qu'elle atteint son maximum de digestibilité. Il est prouvé, en effet, que la viande crue se digère trois fois plus vite que celle qui a subi même une légère cuisson. C'est la chair maigre du mouton qui doit être préférée pour cet usage. Il faut la *racler* et non la *hacher*; on l'additionne ensuite de sel ou de jus froid et on l'avale par petites boulettes, *sans la mâcher*.

La *viande rôtie à la broche* ou *au four* se rapproche de la viande crue; malheureusement le goût délicat de la viande « saignante » est balancé par l'inconvénient qu'elle possède de ne pas être complètement débarrassée des parasites qu'elle peut contenir (ver solitaire, trichine, etc.); le bœuf et le porc surtout doivent être ainsi stérilisés par une forte cuisson. On sait, d'autre part, que le veau et le porc peu cuits sont à la fois moins savoureux et plus indigestes.

Bouillies, les viandes prennent un goût plus insipide et deviennent moins nutritives et moins assimilables. Le bouillon, par contre, s'enrichit des principes solubles qu'elles lui abandonnent; il est plutôt un excitant de l'estomac, du cœur et des nerfs qu'un aliment nutritif; il ne contient, en effet, qu'une faible quantité de matières assimilables : 40 grammes par litre de bouillon. Il semble lourd de digestion à bien des estomacs et les rhumatisants font bien en n'en abusant pas.

La formule classique pour obtenir le bouillon est celle de Chevreul : pour un kilogramme de maigre de bœuf, 2 litres et demi d'eau, 18 grammes de sel marin et 110 grammes de légumes variés.

Le poisson est plus léger bouilli à l'eau que rôti ou

cuit en sauce. Les œufs, à la coque ou pochés, sont préférables pour les estomacs délicats. Quant aux légumes, ils sont presque toujours supportés lorsqu'ils sont bouillis à l'eau salée, sans autre assaisonnement.

Température des mets. — Les repas composés d'aliments froids ne sont pas très digestes. Ils doivent au moins être accompagnés d'une boisson chaude.

Les boissons peuvent être absorbées froides, mais pas glacées; quelques personnes ne peuvent cependant pas les accepter tièdes ou chaudes.

Les boissons très chaudes ou très froides sont nuisibles pour les dents, comme nous l'avons déjà dit à propos de l'hygiène de la bouche.

Assaisonnements. — Les sauces grasses en général, les roux, les coulis, le beurre noir, etc., sont d'une digestion pénible; elles la retardent, tandis que les épices la hâtent en excitant l'appétit, mais celles-ci ne sont guère recommandables, en ce qu'elles irritent l'estomac et portent à la peau, sans compter qu'à la longue elles atténuent le goût.

Les condiments sont nécessaires lorsqu'ils sont employés modérément. On sait le rôle important que jouent le *sel*, le *sucre* dans notre alimentation. Le sucre est d'ailleurs plutôt aliment lui-même que condiment, et aliment utile.

Quant à tous les autres condiments : *poivre*, *gingembre*, *vinaigre*, etc., ils ne doivent être employés qu'en quantités modérées, pour la même raison que nous donnons plus haut; cependant quelques-uns sont inoffensifs, comme la vanille, la cannelle et les plantes aromatiques : sauge, sarriette, cerfeuil, etc.

Céréales. — Le Pain. — Les céréales entrent dans notre alimentation soit sous forme de pâtes, de bouillies, de pâtisseries ou de pain, soit même sous celle de grains entiers dépouillés de leurs enveloppes.

Le *blé* est la plus nutritive des céréales, puis

viennent le *sarrasin*, le *seigle*, l'*orge* et l'*avoine*, le *maïs* et le *riz*.

Le sarrasin se consomme en galettes ou en bouillies, excellentes et très nourrissantes.

On fait surtout du *pain bis* avec le seigle ; il est plus difficile à digérer que le pain de froment. Le seigle est sujet à une maladie, l'ergot, qui provoque de graves désordres dans l'organisme.

L'*orge* ne se mange guère sous forme de pain. On peut faire de sa farine une bouillie assez nourrissante. Les potages à l'orge constituent également une bonne ressource.

L'*avoine* sert surtout à faire des bouillies ou des soupes excellentes, qu'on prépare avec sa farine ou ses grains décortiqués; peu nourrissante, elle est riche en phosphore, en graisses ; c'est un aliment reconstituant.

Le *maïs* se consomme en bouillies et en gâteaux dans les pays du Sud ; on peut aussi manger les grains simplement grillés. Il est de facile digestion.

Le *riz*, bien que peu azoté, est un excellent aliment, très digestible, qu'on ne saurait trop recommander. Il est un peu astringent. Les estomacs délicats supportent généralement cette céréale, qui est celle qui contient le moins de graisses de toutes.

Le pain est l'indispensable aliment de l'homme.

Le *pain de farine de froment* est de beaucoup le plus généralement consommé. La facilité d'obtenir de la farine trop blutée a amené l'usage du pain blanc, privé d'une partie des principes nutritifs du grain. Le pain complet, ou pain bis, au contraire, les contient tous, mais il est généralement plus gonflé d'eau. Les hygiénistes modernes recommandent, pour rétablir l'équilibre, de manger une ou deux fois par semaine de ce pain complet, ou même du pain de son, contenant le grain tout entier.

La croûte est la partie la plus nourrissante du pain. Elle est plus digestible aussi et plus excitante pour l'estomac.

Le pain fabriqué avec de mauvaises farines ou des levains gâtés peut être amer ou aigre. Il peut aussi être envahi par des moisissures et même devenir vénéneux; l'apparence et le goût sont changés dans ce cas.

Boissons alimentaires. — Il faut ranger parmi les aliments certaines boissons telles que le *café*, le *thé*, le *cacao*, etc., aliments d'épargne qui jouent le rôle d'excitateurs des nerfs, sinon d'aliments proprement dits, et sont utiles s'ils ne sont pas pris avec abus.

Le *café* est digestif et diurétique ; il permet de digérer le lait, il active la circulation et facilite les efforts cérébraux. Lorsqu'il est très fort ou pris en trop grande quantité, il donne des insomnies et agit fortement sur le cœur.

Le *thé* est aussi un excitant de la digestion et des fonctions des reins. C'est une très bonne boisson, qui rend de réels services dans les pays où l'eau est de mauvaise qualité; sa préparation exige l'ébullition de l'eau.

Le *cacao* constitue un véritable aliment, et même un aliment complet, lorsqu'on lui mélange du sucre et qu'il devient alors le *chocolat*. Celui-ci est plus lourd à digérer que le cacao, surtout lorsqu'il s'agit de qualités inférieures, qui contiennent parfois tout autre chose que sucre et cacao.

Le chocolat et le cacao sont des aliments réparateurs extrêmement précieux.

L'eau. — Les caractères de l'eau potable sont ainsi formulés : « toute eau potable doit être fraîche, limpide, sans odeur, faiblement saline, agréable au goût, aérée, légère à l'estomac, imputrescible, apte aux principaux usages domestiques » (A. Gautier).

L'eau est fraîche, selon les saisons, de 9 à 14°. Il vaut mieux ne pas la consommer au-dessous de ce minimum.

L'eau potable doit contenir de la chaux, élément indis-

pensable à l'organisme humain, dans des proportions modérées.

Les eaux qui s'adaptent à tous les usages domestiques : cuisson des légumes, lavage, etc., sont presque sûrement de bonnes eaux potables au point de vue de la composition chimique. Mais, même si elle réunit toutes ces qualités, l'eau peut être suspectée de contenir des matières organiques, par suite des infiltrations qui se produisent en dehors de toute prévision. Or, il est bien prouvé maintenant que beaucoup d'épidémies ne doivent naissance qu'à l'absorption d'eaux contaminées. Les microbes de la fièvre typhoïde, du choléra, du charbon et de bien d'autres maladies, vivent et se développent dans une source, grâce à une infiltration de jus de fumier, par exemple, et voilà les populations riveraines atteintes les unes après les autres par la contagion.

Les parasites de l'intestin ou du foie peuvent aussi être transmis par les eaux. Quant aux eaux trop salines, trop calcaires, séléniteuses, elles sont accusées de produire les calculs du rein, les goitres, le crétinisme.

Parmi toutes les eaux potables d'usage courant, celles de sources, de puits, de rivières, de pluie, aucune ne peut être considérée comme absolument sûre. L'*eau de source* est évidemment la plus agréable à boire, à cause de sa fraîcheur et de sa limpidité. Les sources dont la température varie à peine d'une saison à l'autre ne reçoivent guère d'eaux de pluie et sont, par conséquent, plus à l'abri des infiltrations mauvaises. Cependant, il peut *toujours* s'en produire, sans qu'on s'en doute, dans l'eau la plus pure et la plus exquise au goût.

L'*eau de puits* est bonne — toujours relativement — si la couche d'eau qui l'alimente est à une grande profondeur ; mais si, au contraire, le puits est creusé presque superficiellement ou situé tout auprès d'une habitation, il y a des chances pour que l'eau ne soit que d'une qualité médiocre et d'un usage dangereux.

Les *eaux de rivière* sont à peine potables. Elles son formées d'eaux de toutes provenances, chargées de matières organiques, et, bien qu'elles puissent se filtrer naturellement quelque peu par un long trajet sur des rives inhabitées, il vaut mieux n'en pas consommer quand on le peut.

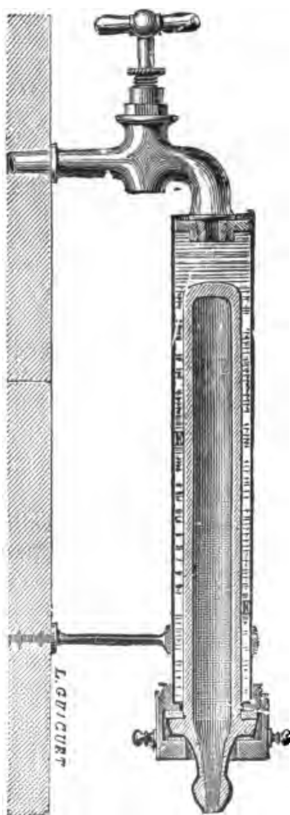


Fig. 59. — Filtre Chamberland.

L'*eau de pluie* serait bonne, bien qu'insuffisamment minéralisée, si elle pouvait être recueillie directement, mais elle emprunte aux toits, aux conduits, aux citernes qu'elle traverse beaucoup de principes étrangers nuisibles. Les conduites de plomb sont tout particulièrement à redouter et autant que possible, il faudrait éviter d'employer ce métal pour tous les travaux d'eau. L'eau de pluie peut cependant se purifier par un séjour dans une citerne *étanche* et *couverte*, mais elle conserve presque toujours un goût peu agréable.

En résumé, il faut considérer toute eau comme un agent possible de transmission des maladies. Il est toujours plus sage de la filtrer ou, en cas d'épidémies, de la faire bouillir.

Le *filtre* le plus rustique consiste en un tonneau, au

fond duquel on place un ou deux disques de feutre ou simplement d'étoffe de laine bien propre. On remplit ensuite de cailloux et de sable fin, avec interposition de couches de charbon de bois. Un tube plongeant jusqu'au fond du tonneau permet le dégagement de l'air. On peut installer ce filtre à peu de frais et presque partout.

On recommande aussi un filtre encore plus simple, établi à l'aide d'un tuyau de poterie ou de fonte, à l'extrémité inférieure duquel on tasse fortement une grosse éponge, nettoyée à l'acide chlorhydrique à 2 p. 100. On met par-dessus et jusqu'à mi-hauteur du sable bien tassé.

Ces filtres débarrassent l'eau de ses impuretés principales d'ordre organique, mais les matières minérales en dissolution dans l'eau ne s'y déposent pas.

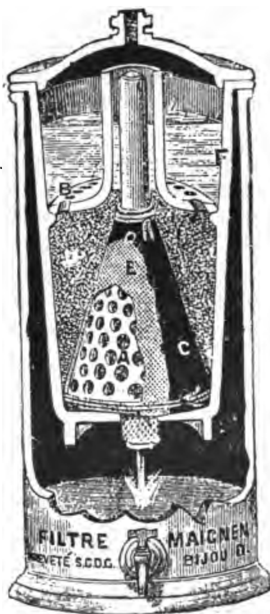


Fig. 60. — Filtre Maignen.

Le filtre Chamberland (fig. 59) fait passer l'eau au travers d'un biscuit de porcelaine poreuse. Il a l'inconvénient d'être assez vite hors d'usage ; en outre, les trous du biscuit s'agrandissant insensiblement, il devient dangereux sans qu'on le sache.

Le filtre Maignen purifie l'eau en retenant tous les agents nuisibles, en même temps que l'excès des matières minérales (fig. 60).

Malgré le perfectionnement de tous ces appareils, qui

peuvent rendre de réels services et qui conservent à l'eau sa fraîcheur et son goût, le seul moyen stérilisateur absolument efficace consiste dans l'emploi de la chaleur.

Le temps de l'ébullition est généralement fixé à une vingtaine de minutes.

Il est bon de préparer l'eau bouillie à l'avance, la veille, par exemple, pour lui donner le temps de refroidir, de se déposer et de s'aérer. Il vaut mieux encore la battre ou l'agiter fortement, pour y faire largement pénétrer l'air.

Boissons fermentées. — On peut tirer des boissons fermentées de tous les produits végétaux qui renferment du sucre ou de l'amidon en quantité suffisante : fruits (raisin, pomme, prune, cerise, etc.), racines (betterave) ou tubercules (pomme de terre, topinambour), grains (orge, blé, maïs), etc. Parmi les produits d'origine animale, le lait en fournit également.

Suivant leur richesse en alcool, — produit de cette fermentation, — on distingue les boissons dites *hygiéniques*, et les boissons *spiritueuses*. Les premières, d'un usage courant et sans danger, si l'on n'en fait pas excès, remplissent seules véritablement le rôle de boissons ; elles sont désaltérantes et capables de fournir à l'organisme l'eau dont il a besoin. Les autres, au contraire, plus ou moins caustiques, sont des excitants dont il convient de ne faire usage qu'exceptionnellement et avec une grande modération.

Les boissons hygiéniques de beaucoup les plus importantes sont le *vin*, le *cidre* et la *bière*.

Vin. — Il est obtenu par la fermentation du jus de raisins frais. Sa composition, très complexe, varie avec les crus, l'année, les soins apportés à sa préparation. Avec 880 à 910 grammes d'eau par litre, il renferme de 50 à 110 grammes d'alcool éthylique, de 3 à 8 grammes de glycérine, de 2 à 8 grammes d'acide tartrique, de 0 à 2gr,5 de tanin. Il contient, en outre, des alcools supérieurs, des

éthers et des essences, qui lui communiquent son bouquet propre, des matières colorantes, du sucre, des substances salines, etc.

Suivant leur origine et leur mode de fabrication, les vins présentent des caractères bien différents. Seuls les vins *alcoolisés* marquent plus de 17°,5 à l'alcoomètre centésimal. Au-dessous de 6°, on a affaire soit à des vins verts, acides, de raisins incomplètement mûrs, soit à des piquettes ou à des vins mouillés. Les bons vins de table marquent normalement de 8 à 11°.

Les *vins de liqueur* (malaga, muscat, etc.) et, à un moindre degré, les *vins de paille* (certains bordeaux blancs) sont sucrés. Dans les vins *secs*, le sucre a presque entièrement disparu ; ils offrent une saveur plus chaude, moins veloutée.

Les *vins mousseux* (champagne, saumur) doivent à la présence d'acide carbonique leur pétillement à l'air libre et leur goût piquant.

Tous les vins dont nous venons de parler sont des vins de *première cuvée*. Les *piquettes* proviennent du lavage modéré des marcs ayant servi déjà ; les *vins de sucre*, de *marc*, de *seconde* ou de *troisième cuvée* sont obtenus en additionnant d'eau sucrée le marc résultant de la première pression et en soumettant la masse à une nouvelle fermentation. Ce sont des boissons saines et agréables, mais sans parfum et ayant peu de corps et de tenue. Le même reproche peut être fait aux vins de *raisins secs*, généralement assez sucrés. Nous indiquons plus loin un mode de fabrication du vin de raisins secs.

On a beaucoup disserté sur le rôle et la valeur du vin dans l'alimentation. Notre boisson nationale a trouvé d'ardents détracteurs et des défenseurs non moins résolus. Ces derniers ont parfaitement établi ce qu'avaient d'excessif les théories de leurs adversaires qui, par crainte de l'abus, en arrivaient à condamner l'usage. Ils ont en même temps mis en évidence les très réelles qualités du

vin, tonique et astringent par son tanin et ses matières colorantes, stimulant par son alcool, reconstituant par ses sels de potasse, alimentaire enfin à plus d'un titre.

La consommation modérée du vin de table naturel et bien constitué n'a donc que des avantages pour l'homme en état de santé, et c'est seulement dans des cas spéciaux de maladie qu'elle doit être proscrite. Les vins généreux sont particulièrement utiles dans les pays froids, humides et marécageux.

Il ne faut pas perdre de vue cependant, nous insistons sur ce point, que si l'usage du vin est recommandable, s'il protège même contre celui si dangereux des eaux-de-vie, — peu développé dans les pays vignobles, — à doses excessives répétées, il peut, comme ce dernier, conduire en définitive à l'alcoolisme.

En dehors de la préférence qu'on peut leur accorder pour leur saveur, le choix des vins a quelque importance pour les individus dont l'estomac est délicat.

Plus riche en tanin, le vin rouge est plus astringent que le vin blanc; ce dernier contient davantage de tartrates et jouit de propriétés diurétiques, il convient à certains dyspeptiques et aux rhumatisants.

Les vins alcoolisés, ceux qui ont subi un *plâtrage* exagéré, et surtout les pseudo-vins fabriqués de toutes pièces par des industriels peu scrupuleux, peuvent exercer une influence fâcheuse sur la santé; il faut être en garde contre leur usage.

Les eaux-de-vie de *Cognac*, d'*Armagnac*, la *fine champagne*, dont la réputation est universelle, sont obtenus par la distillation de certains vins; celle des marcs de raisins fournit des eaux-de-vie de *marcs*, fort estimées quand elles sont vieilles.

Cidre. — Cette antique boisson, jadis très répandue, a conservé toute son importance dans nos départements de l'ouest et du nord-ouest : Normandie, Bretagne et Picardie.

Le cidre est obtenu par la fermentation du jus de pomme. On emploie, pour le fabriquer, des pommes sures ou acides, des pommes douces ou des pommes amères ; le mélange de ces deux dernières sortes donne le meilleur cidre. Celui de pommes sures est acide et noircit facilement; les pommes douces produisent un cidre sucré, agréable, mais tournant à l'amer; celui de pommes amères est âpre, mais se conserve bien.

Les pommes mûres, triées pour ne conserver que les saines, sont broyées en pulpe et sans écraser les pépins, puis passées une première fois au pressoir pour en extraire le jus pur. Le marc, additionné de 20 à 30 p. 100 d'eau, est pressé à nouveau, après macération de vingt-quatre heures. Il importe de n'employer ici que des eaux potables et non, comme on le fait trop souvent encore, des eaux de mares, malsaines et nauséabondes.

A l'aide d'une deuxième macération suivie de pression, on peut obtenir un liquide de consommation, désigné communément sous le nom de *boisson*.

Les jus sont soumis, en cuves ou plus généralement en tonneaux, à la fermentation et soutirés quand elle s'est produite. Le cidre s'éclaircit pendant l'hiver et se trouve alors présenter toutes ses qualités.

Le cidre doux, dont la fermentation a été arrêtée avant son achèvement, mis en bouteilles après l'hiver, devient mousseux comme du champagne.

Les bons cidres de Normandie et de Bretagne titrent de 4 à 5° d'alcool. Les cidres de garde doivent marquer de 5 à 6° à l'alcoomètre.

Bien préparé, le cidre est une excellente boisson, rafraîchissante et diurétique, particulièrement recommandée aux arthritiques et aux goutteux; toutefois, il est plus froid et moins stimulant que le vin. Il détermine parfois une véritable purgation chez les personnes qui n'y sont pas habituées.

Le cidre trouble, mal fermenté, est parfois nuisible, en

raison des acides ou des microbes qui s'y trouvent.

Disons, en passant, que le marc de pommes convient parfaitement à la nourriture des porcs et peut aussi être donné aux vaches en petite quantité.

Le *poiré*, ou cidre de poire, a sensiblement les mêmes propriétés que le cidre proprement dit, mais il est plus excitant.

Par la distillation, le cidre et le poiré fournissent une eau-de-vie aromatique (*calvados*) très appréciée des amateurs et particulièrement capiteuse.

Bière. — L'orge *maltée*, c'est-à-dire germée puis desséchée dans des tourailles, soumise, après mouture, au brassage avec de l'eau, donne un moût qu'on porte à l'ébullition, puis qu'on fait fermenter, après addition de houblon, pour obtenir la bière. On produit aussi de la bière avec d'autres grains : blé, maïs, etc., traités de la même façon.

Suivant le mode de préparation : fermentation haute (à une température supérieure à 15°) ou basse (vers 4 ou 5° seulement), et durée de cette fermentation, suivant la levure, suivant aussi la substance amère et aromatique employée, les bières ont des propriétés très différentes.

Les *petites bières* sont légères, peu alcooliques, les *bières doubles*, plus fortes déjà, mais moins que celles dites *de bock* ou *de garde*. Le titre alcoolique des bonnes bières est compris entre 3 et 7°. Elles sont riches en acide carbonique, qui les rend mousseuses lorsqu'on les verse, et renferment des principes sucrés, amers et acides, en même temps que différents sels.

Boisson rafraîchissante, nutritive en même temps que diurétique et tonique, la bière est moins stimulante que le vin ; elle alourdit davantage le buveur. Elle ne convient pas aux personnes prédisposées à l'obésité ou aux accidents de la goutte. Les bières peu alcooliques sont particulièrement recommandées aux nourrices.

L'usage des bières suralcoolisées ou additionnées de cer-

tains produits conservateurs, tels que l'acide salicylique, de substances amères comme le buis, l'aloès ou la noix vomique, est dangereux.

En France, la consommation de la bière s'est peu répandue jusqu'à présent dans les campagnes ; en dehors de nos départements septentrionaux, où elle est commune, elle est restée à peu près localisée dans les villes.

Il est facile de fabriquer chez soi des bières de ménage, un peu différentes, il est vrai, des bières industrielles.

Nous indiquons plus loin le mode de préparation d'une de ces bières.

Boissons spiritueuses. — On entend par *alcools* les boissons distillées contenant de l'alcool dans les proportions de 20 à 80 p. 100.

Les *eaux-de-vie* sont obtenues par la distillation des liqueurs fermentées, des lies, des marcs (cidre, vin) ; celles de vin sont les plus recherchées ; elles titrent de 30 à 80°. Le *cognac* marque de 50 à 56°.

Le *rhum* est le produit de la fermentation du sucre de canne. Il renferme de 50 à 65 p. 100 d'alcool. Cette liqueur est souvent frelatée par l'addition d'eaux-de-vie de grain ou de pomme de terre, les plus dangereuses de toutes.

Le *kirsch*, suc des merises, renferme 45 à 50 p. 100 d'alcool.

L'*anisette* est une infusion d'anis; elle n'est pas sans danger, comme d'ailleurs toutes les liqueurs contenant, en outre de l'alcool, des sucs de plantes aromatiques et particulièrement des essences d'ombellifères.

L'*absinthe* enfin, la plus dangereuse de ces boissons dangereuses, peut contenir jusqu'à 70° d'alcool, au feu duquel on ajoute encore en y faisant infuser les feuilles aromatiques de l'absinthe, les graines de l'angélique, de l'anis, etc.

ALCOOLISME. — Il consiste en un usage abusif des liqueurs

fortes, du vin même et de l'alcool en général.

C'est une erreur bien répandue que de croire que seuls sont alcooliques les individus qui se trouvent fréquemment en état d'ivresse; toutes les personnes qui usent immodérément de l'alcool, *sous quelque forme que ce soit*, et cela sans même éprouver d'ivresse proprement dite, toutes ces personnes sont alcooliques.

L'habitude funeste du *petit verre* après le repas est pratiquée par beaucoup, dont l'étonnement serait extrême — et sincère — si on leur disait qu'ils s'alcoolisent.

En réalité, et où que soit la vérité dans les polémiques ardentes qui ont été récemment soulevées à propos de l'alcool, on peut dire que, s'il est un aliment, c'est un aliment dangereux, qui ressemble plus à un médicament qu'à un principe nutritif. L'arsenic aussi est un aliment, et personne n'a jamais songé à s'en nourrir. D'ailleurs, un aliment qui laisse des traces corrosives sur son passage, fût-il assimilable et réparateur au premier chef, devrait par cela même être classé comme *dangereux*. L'alcool, sous forme d'eau-de-vie, de rhum, de kirsch, etc., a sa place dans la pharmacie, n'en devrait sortir qu'en cas de besoin, comme en sortent l'éther ou l'arsenic; il peut rendre alors de réels services : la médecine le prescrit dans certaines fièvres, dans la grande faiblesse, ou comme cordial; il est encore, *dans certains cas*, utile, pour faciliter une digestion embarrassée à des estomacs qui digèrent mal les graisses, ou pour « remettre le cœur », comme on dit, en cas de nausées.

Les liqueurs flattent le goût, grâce au sucre qui les accompagne; elles sont parfois d'une force qui ne le cède en rien aux pires alcools. Tels sont la chartreuse, l'innocent cassis des familles même, quelquefois obtenu à l'aide d'alcool à 60°.

Toutes ces boissons sont absorbées, en somme, par recherche ou par gourmandise, et par une classe de con-

sommateurs qui, ne manquant pas du nécessaire, ne cherchent pas dans l'alcool, comme l'ouvrier, une illusion de nourriture, le « coup de fouet » populaire. C'est donc un superflu parfaitement possible à retrancher de l'alimentation.

Quant aux apéritifs ou soi-disant tels : vermouth, bitter, et surtout à l'absinthe, la terrible absinthe, pourvoyeuse des bagnes et des hôpitaux, ils sont absolument sans efficacité pour ouvrir l'appétit, comme ils ont la prétention de le faire, mais non pas sans danger pour la santé générale, pour l'estomac, le cœur, le foie et pour le cerveau, qui fini tsi souvent par sombrer dans le delirium tremens ou la folie.

Il ne faut cependant rien exagérer, et on peut admettre que l'usage des boissons non alcoolisées, eau, thé, café, ne convient pas à tous et n'est même pas toujours pratiquement réalisable. L'alcool en très petites quantités, comme il est contenu dans le vin ordinaire, la bière, le cidre, qui titrent de 4° à 12°, n'est pas nuisible ; il est bien toléré par l'organisme, et il n'est pas niable qu'il donne un certain soutien au système nerveux, dont celui-ci peut avoir besoin, dans notre temps de surmenage, pour fournir l'effort cérébral ou physique requis. Il y a donc une grande différence à établir entre les boissons alcooliques et les boissons fermentées que nous venons de citer, et tous les raisonnements sont spécieux et faux qui veulent prouver que, puisque ces dernières contiennent de l'alcool, elles peuvent aussi bien alcooliser, et que si on en use, on peut user aussi des boissons alcooliques. Il y a là une question de quantité et de nécessité que le simple bon sens suffit à placer sous son véritable jour.

Sauf exceptions, ce n'est pas dans les classes riches ou bourgeoises que l'alcoolisme fait ses plus nombreuses victimes, c'est dans le monde qui peine, *qui travaille de ses mains* ; c'est le peuple, enfin, la force vive de la

nation, qui est la proie du terrible fléau, toujours en progrès. En effet, la consommation de l'alcool est montée, en France, de 1 lit. 46 par tête et par an qu'elle était en 1850, à 3 lit. 8 en 1888 et à 4 lit. 17 actuellement. Elle dépasse aujourd'hui 7 litres à Paris. Et il ne faut pas croire qu'on soit plus sobre à la campagne, la marée montante de l'alcoolisme l'envahit aussi : certains départements du Nord-Ouest sont seuls marqués en noir sur les cartes spéciales, accusant jusqu'à plus de 17 litres annuellement par tête d'habitant.

C'est donc à l'ouvrier des villes et à celui des champs qu'il faut montrer l'abîme vers lequel il court; c'est à lui qu'il faut enseigner par la persuasion, par l'exemple surtout, que l'alcool est une fausse nécessité créée par l'homme, que cette triste passion ruine sa santé, lui prépare une descendance malingre, prédisposée aux pires tares physiologiques et intellectuelles : rachitisme, tuberculose, épilepsie, folie, et à toutes les maladies morales qui mènent du vice au crime, qu'elle l'appauvrit, enfin, en lui prenant à la fois son temps et son argent. Aux champs, c'est à l'instituteur, c'est au chef d'exploitation, c'est à la fermière aussi que revient cette tâche si importante, quotidienne et familière, car il ne se passera pas de jour sans qu'un mot, un bon conseil, un exemple puisse être placé.

Il faudrait encore que l'ouvrier eût toujours le nécessaire; le sentiment de sa dignité morale se développerait plus à l'aise .. Mais ce sont là de graves problèmes que nous n'avons pas à approfondir ici.

Régimes, rations. — On désigne par régime le mode d'alimentation particulier exigé par certaines maladies, approprié aux milieux ou aux climats dans lesquels on vit, établi aussi suivant l'âge, le sexe, le tempérament de l'individu.

Nous n'entrerons pas dans les régimes particuliers imposés dans les différentes maladies, ce serait dépasser

de beaucoup les limites de cet ouvrage; ils sont d'ailleurs du domaine de la médecine.

Les divers états sociaux de l'homme nécessitent une manière de vivre et de se nourrir bien différente; le travailleur des champs et l'homme qui se livre en ville à un travail sédentaire ou intellectuel ne réclament pas le même régime; le premier, en raison de son genre de vie toute d'activité physique et de dépense musculaire, devra avoir une alimentation riche surtout en viande, sans, bien entendu, abandonner l'usage quotidien des légumes et des farineux, dont on abuse souvent à la campagne. Le second, au contraire, plus sujet, de par ses occupations sédentaires, aux congestions, à l'arthritisme, a besoin d'un régime plus végétarien, plus léger, composé surtout de légumes, d'œufs, de lait et de quelques aliments d'excitation nerveuse tels que le thé et le café.

Les saisons aussi font varier l'alimentation et les quantités nécessaires; cet instinctif dégoût des graisses qu'on éprouve en été, par exemple, n'est qu'une indication de la nature, nous avertissant de l'inutilité de cet aliment, producteur de chaleur, dans un moment où la production de la chaleur est inutile.

De même l'alcool (en petite quantité) est utilisable sous les climats froids ou par de basses températures, tandis qu'il ne l'est pas par la chaleur et qu'il doit alors être remplacé par des boissons acidulées.

La proportion nécessaire d'aliments est plus grande d'une manière absolue en hiver qu'en été; mais il faut tenir compte, à la campagne, du travail d'été, beaucoup plus important que celui d'hiver, et demandant, par conséquent, une alimentation proportionnée à la dépense physique. C'est donc à la campagne que cette différence est le moins sensible. Nous reproduisons ici, à titre de renseignements scientifiques intéressants à connaître, quelques tableaux donnés par M. Gautier sur l'alimentation annuelle moyenne de l'ouvrier :

Alimentation moyenne de l'ouvrier agricole du Midi de la France.

Détail.	Par jour et par tête.
Pain (dont une partie de pâtes d'Italie)	855 grammes.
Viande	154 —
Graisse et huile	61 —
Pommes de terre	526 —
Légumes secs	178 —
Légumes verts	212 —
Vin	1 330 cent. cubes.
Sucre et café supplémentaires	10 —

Ouvriers laboureurs du département du Nord.

Détail.	Par jour et par tête.
Farine de seigle	880 grammes.
— de blé	82 —
Orge	130 —
Pommes de terre	960 —
Pois et légumes secs	55 —
Viande (de bœuf surtout)	82 —
Lard	30 —
Beurre	55 —
Lait	450 cent. cubes.
Bière	1 litre.

Nous ne parlerons pas ici des régimes spéciaux du nourrisson, de l'enfant, de l'adolescent, des nourrices, que nous traitons dans un autre chapitre. Quant à celui des femmes adultes, il n'est pas d'une façon générale, aussi élevé comme quantité que celui des hommes. Sa ration doit être des 5/6e environ de celle de l'homme; prenant 100 comme chiffre de la ration de l'homme, celle de la femme sera donc de 84 à 90. Mais les femmes enceintes et les nourrices forment autant d'exceptions à cette règle qui n'est, d'ailleurs, pas absolue.

Chez les vieillards, le régime alimentaire doit être plus réduit que chez l'adulte, sans exagération cependant, puisque l'évaporation est presque la même et que, d'autre part, l'assimilation se faisant moins complète-

ment, les aliments doivent être pris en quantités suffisantes pour suffire à l'organisme.

Le régime des vieillards doit être léger et nourrissant en même temps. Il faut en retrancher autant que possible les mets indigestes, gras, épicés, les viandes dures et coriaces, les aliments trop herbacés. Tous les excès sont dangereux et particulièrement les excès alcooliques.

Hygiène du travail.

De toutes les professions manuelles, c'est l'agriculture qui réunit les conditions les plus indispensables à la santé. Le travail en plein air fortifie les muscles et les poumons, pourvu qu'il soit bien réglé et que le surmenage soit évité. Les travaux de l'intérieur de la ferme, si absorbants, ne doivent pas empiéter sur les droits de l'hygiène; une réglementation très stricte est nécessaire à ce sujet, bien qu'il soit difficile de l'établir d'une manière absolue, à cause de l'irrégularité forcée des travaux des champs et de la ferme. On peut cependant fixer une moyenne d'heures de travail, en mettant à part les deux ou trois mois d'été, qui nécessitent un effort beaucoup plus considérable.

Les heures du travail fixées et respectées, celles du repos et des repas doivent l'être également; c'est un mauvais calcul que de rogner sur le sommeil ou sur le délassement légitimement gagné des ouvriers : mauvais en principe et en effet puisqu'il ne donne à la besogne que des sujets fatigués et surmenés, incapables par conséquent de fournir leur effort rationnel d'une manière suivie.

Le travail ne doit pas être repris immédiatement après les repas; on accorde presque partout aux ouvriers agricoles une heure de sieste après le repas de midi. La durée du sommeil varie un peu avec les saisons et les nécessités de la besogne; elle ne doit, en tous cas, jamais être inférieure à six heures ou supérieure à huit.

Les enfants réclament plus de sommeil que les adultes.

SOINS DE PROPRETÉ. — Le corps a besoin d'être entretenu dans un état de propreté complète ; des expériences célèbres ont prouvé qu'en enduisant le corps d'un animal d'une matière à peu près imperméable, on amenait un refroidissement considérable de la température bientôt suivi de mort. Il est donc très nécessaire pour la santé de débarrasser constamment la peau des résidus qu'elle sécrète, au moyen de lotions, d'ablutions et de bains.

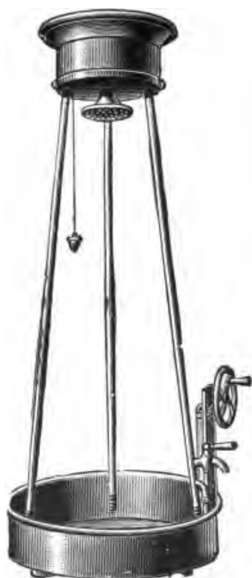


Fig. 61 — Appareil à douche.

Le lavage le plus courant est celui qui consiste à faire des *lotions locales* avec de l'eau chaude ou froide et du savon ; les cuvettes *de grande taille* suffisent dans ce cas. Pour les affusions, qui consistent à verser de l'eau au moyen d'une grosse éponge, un tub est nécessaire ou, à son défaut, un baquet. On peut se servir d'eau froide (de 10 à 16°) ou alternativement d'eau froide et d'eau chaude (douche écossaise), ce qui rend le savonnage plus facile ; les deux moyens sont d'excellents stimulants et peuvent être pratiqués quotidiennement. Les *douches froides* ont un effet réactif plus puissant, mais ne doivent être prises que sur indication médicale. Elles demandent des installations assez compliquées, difficiles et coûteuses à établir à la campagne. Si la douche est ordonnée et l'installation impossible, on placera le malade, déshabillé, dans un

baquet et l'assistant, monté sur une échelle ou une chaise, versera le liquide à l'aide d'un arrosoir, soit en jet, soit en pluie.

Il existe encore des appareils d'un prix peu élevé qui



Fig. 62. — Douche en pluie avec l'éponge américaine.

ne demandent pas de branchement d'eau : telle la *douche* à récipient d'eau froide de la figure 61 ou l'*éponge américaine* de la figure 62.

Le collier-douche dont nous donnons un dessin (fig. 63)

est d'un système simple et pratique à la fois et d'un prix modique. On branche le tuyau sur un robinet et l'eau s'écoule en pluie.

La douche et les affusions en général doivent être suivies d'une vive réaction naturelle, qu'on activera par un essuyage avec des linges rudes et même une friction

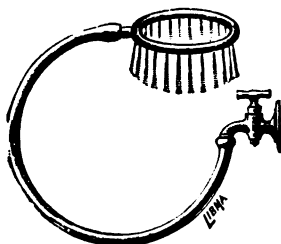


Fig. 63. — Collier-douche.



Fig. 64. — Gant à friction.

au gant de crin (fig. 64) ou à la lanière de crin (fig. 65).

Les bains tièdes sont excellents comme nettoyage complet; ils ont, en outre, un effet adoucissant et relâchant sur les tissus et sont absolument indiqués dans certains cas de maladie. A défaut de chambre spéciale



Fig. 65. — Lanière à friction.

consacrée aux bains, on peut les prendre dans une laverie, buanderie, cuisine, etc., mais, autant que possible, dans un endroit où l'écoulement des eaux peut se faire facilement. Les bains tièdes doivent être de température modérée, les bains trop chauds sont très dangereux.

La température variera de 25 à 30°; on la constatera à

l'aide du thermomètre de bain; l'eau doit être soigneusement remuée en tous sens pour que le mélange avec l'eau froide s'opère convenablement. La durée moyenne d'un bain est d'une demi-heure, mais, s'il doit se prolonger plus longtemps, il faut le réchauffer de temps à autre à l'aide d'un seau d'eau très chaude, qu'on aura eu soin de préparer à cette effet.

Pour empêcher le sang d'affluer à la tête, il suffit de laver le visage à l'eau fraîche. La sortie du bain sera prompte; on se couvrira aussitôt d'un peignoir ou de linges et on se frictionnera vigoureusement.


Fig. 66. — Bain de siège.

A défaut de grande baignoire, on peut se servir du bain de siège (fig. 66), ordonné dans certains cas comme bain local.

Nous ne pouvons passer en revue ici les bains médicamenteux; nous citerons seulement les plus généralement prescrits : le bain de son, le bain d'amidon et le bain salé.

Voici la meilleure manière de préparer le *bain de son*; on fait bouillir pendant vingt minutes 2 kilogrammes de son dans une marmite d'eau; passer et ajouter au bain.

Le *bain d'amidon* se prépare en délayant 1 kilogramme d'amidon dans l'eau du bain. Pour le *bain salé*, il suffit d'y mettre de 1 à 5 kilogrammes de gros sel de cuisine et d'attendre la complète dissolution avant d'entrer dans la baignoire. Le sel attaquant le zinc, il vaut mieux se servir pour cet usage de baignoires de bois. Les bains sont encore indiqués et même indispensables à tout convales-

cent d'une maladie contagieuse. Trois, au moins, sont nécessaires avant de reprendre la vie commune.

Bains de pieds. — Les bains de pieds sont nécessaires pour tous, mais surtout pour les personnes qui travaillent et transpirent beaucoup. Ils doivent être fréquents et prolongés, d'un quart d'heure au moins. Ils sont très bons comme révulsifs en cas de maux de gorge, de rhumes, etc.

Bains froids. — Les bains froids se prennent dans des piscines, des rivières ou à la mer. Ils sont toniques, mais il est nécessaire qu'une réaction énergique se produise après la sortie et le séchage, réaction qui se manifeste par une sensation agréable de chaleur et un redoublement d'énergie vitale.

Il faut entrer vivement et sans hésitation dans l'eau froide; les personnes nerveuses qui éprouvent une sorte de suffocation, n'ont qu'à se faire asperger les épaules d'eau froide pour se sentir débarrassées de cette sensation désagréable. Il vaut mieux ne pas séjourner longtemps dans l'eau, exception faite pour les nageurs, qui font un exercice violent et salutaire.

On sortira vivement du bain, et, après une friction avec des linges bien secs et un peu rudes, on se rhabillera; après quoi, un peu d'exercice, course à pied ou gymnastique, fera le plus grand bien.

Rappelons, en terminant, qu'aucun bain, chaud ou froid, partiel ou complet, ne doit être pris avant la fin de la digestion, c'est-à-dire environ *quatre heures après le repas.*

Soins locaux. — Outre la propreté générale, qui doit être entretenue partout le corps, certaines parties nécessitent des soins spéciaux; telles sont la tête, les dents, etc. La tête et les cheveux ont besoin d'une surveillance toute particulière, à cause de l'envahissement possible des parasites et des maladies spéciales. Les personnes qui portent les cheveux courts se lavent à grande eau et se

savonnent plus facilement le cuir chevelu, qui doit être aussi fréquemment frictionné, brossé et peigné. Les femmes et les enfants doivent suppléer aux lavages répétés par l'emploi journalier du peigne et surtout de la brosse. Cependant, il faut que toutes les têtes soient lavées de temps à autre, au moins trois ou quatre fois par an. On emploiera pour cela de l'eau tiède et du savon blanc. Un excellent moyen de nettoyage du cuir chevelu consiste à frotter celui-ci avec un jaune d'œuf; on peut encore additionner l'eau de borax, ou, mieux, de biborate de soude. Une friction à l'alcool ou à l'eau de Cologne contribue à sécher et à dégraisser tête et cheveux,

Il suffit de donner au cuir chevelu ce qui lui manque, un corps gras (brillantine, huile) s'il est trop sec, un desséchant (alcool) s'il est trop gras. Cependant le pétrole, préparé spécialement pour cet usage, semble d'un excellent emploi, à la fois pour détruire les pellicules et pour entretenir les cheveux.

La bouche doit être nettoyée comme toute autre partie du corps; les dents, chargées de la mastication et participant, par conséquent, au travail de la digestion, exigent des soins répétés pour être conservées en bon état. Il faut donc se rincer la bouche après chaque repas, ou tout au moins une fois par jour, avec de l'eau bouillie additionnée d'une tranche de citron, de quelques gouttes d'eau de Cologne ou d'eau-de-vie, ou encore d'eau boriquée, excellente en même temps pour la gorge. Les dents seront ensuite nettoyées à l'aide d'une brosse pas trop dure, frottée de savon blanc pur; on aura soin de brosser toutes les dents, aussi bien les molaires que les incisives, et de les débarrasser du tartre qui se développe près de la racine et les déchausse promptement.

Il faut surtout, pour empêcher la carie, éviter l'absorption des acides, ne pas se servir d'objets de métal (canifs, épingles, etc.) pour se curer les dents, et enfin ne pas soumettre celles-ci à de trop rudes épreuves, comme de

leur donner, par exemple, à casser des noyaux ou des os.

Il est bon de se défier des poudres, pâtes et élixirs variés qu'on débite dans le commerce avec des prospectus alléchants; les uns contiennent des poudres de corail, et même de pierre ponce, et blanchissent bien les dents, mais en enlèvent aussi l'émail; les autres sont à base d'acides, également nuisibles à la conservation de la dentition. Mieux vaut composer soi-même une poudre ou une eau, combinaison qui offre encore le mérite du bon marché : nous en donnons plus loin une recette.

Dès qu'on constate une tache, un trou à une dent, il faut se hâter de se faire visiter la bouche par un bon dentiste, qui jugera s'il y a lieu de la *plomber*. Il ne sert à rien d'attendre, on a même plus de chance en procédant ainsi d'être obligé de recourir à l'extraction, moyen radical, mais toujours pénible, en même temps que regrettable.

Les oreilles ont besoin d'un entretien spécial, sans lequel les sécrétions naturelles finissent par former des bouchons, qui peuvent même amener la surdité.

Les personnes qui ont les yeux délicats se trouveront bien de ne pas les laver à l'eau froide, mais à l'eau tiède, presque chaude, simplement bouillie ou boriquée.

La préparation suivante réussit pour fortifier les yeux :

Un litre d'eau bouillie.
Une cuillerée à café de gros sel.
Une cuillerée à bouche de bonne eau-de-vie.

Voici, pour terminer, quelques recettes simples et économiques d'eaux de toilette, vinaigre, etc.

Poudre pour les dents.

Charbon de peuplier..................	20 grammes.
Poudre de quinquina.................	10 —
Alcoolat de cochléaria................	2 —
Essence de menthe...................	1 gramme.

Passer au tamis très fin.

Elixir pour les dents.

Alcool à 96°........................	130 grammes.
Essence de menthe anglaise.........	2gr,40
— de néroli....................	0gr,80
— de cannelle................	0gr,80
Teinture d'ambre....................	1gr,20
— de pyrèthre..................	0gr,80
Alcoolat de cochléaria...............	0gr,80

Mélanger, laisser reposer et décanter (1).

Eau de Portugal, qui peut s'employer à la dose de quelques gouttes dans l'eau de la toilette ou comme friction pour la tête :

Essence d'orange, dite Portugal.......	50 grammes.
— de bergamote..............	5 —
— de néroli....................	0gr,5
Alcool rectifié.......................	1 litre.

Eau pour dégraisser les cheveux.

Écorce de bois de panama pulvérisé..	100 grammes.
Alcool à 70°........................	400 —
Eau de Cologne....................	20 —

Essuyer et sécher les cheveux après emploi.

Eau de Cologne.

Essence de bergamote................	10 grammes.
— d'orange.....................	10 —
— de citron....................	5 —
— de cédrat....................	3 —
— de romarin..................	1 gramme.
— d'ambre.....................	5 grammes.
Teinture de benjoin.................	5 —
Alcool à 90°........................	1 litre.

Antisepsie usuelle. — Désinfection. — L'antisepsie, qui a pour but de détruire les différents microbes, cause des maladies, doit être connue dans ses grandes lignes pour pouvoir être constamment appliquée. Elle est

(1) Dr George.

d'une utilité universellement reconnue aujourd'hui, tant dans l'hygiène journalière que dans les cas d'épidémies. Nous en avons d'ailleurs parlé à propos de différents soins de la bouche, du corps, etc.; nous voulons traiter plus spécialement maintenant ce qui concerne les précautions et les soins généraux à prendre pendant, avant et après le séjour de malades ou le cours d'une épidémie.

La chambre où est soigné un malade doit être débarrassée de *tout objet inutile*, c'est-à-dire que le strict nécessaire est seul admis dans cette pièce.

Il se borne au lit avec sa garniture : sommier, matelas, traversin, oreillers, avec les draps et les couvertures indispensables. Les rideaux, s'il y en a, devront être enlevés tant aux fenêtres qu'au lit, sauf cependant ceux de lingerie, qui peuvent être fréquemment blanchis. Une table de nuit, une grande table pour les médicaments et les divers accessoires et une ou deux chaises de paille ou de bois complètent ce mobilier rudimentaire, mais suffisant.

Il faut réduire autant que possible le nombre des personnes admises dans la chambre, surtout dans les cas de maladies contagieuses. Chaque fois qu'une personne ayant approché le malade sera obligée de reprendre contact avec les autres habitants de la maison, elle devra se nettoyer avec un liquide antiseptique. D'ailleurs les infirmières devront prendre quelques précautions spéciales. Elles surveilleront leur état général, éviteront diarrhée et constipation et se nourriront d'une manière substantielle et hygiénique. Elles devront fréquemment changer de linge et prendre des bains; surveiller l'émission des urines qui doit être régulière (2 litres par vingt-quatre heures), car c'est de cette manière que les microbes quittent l'organisme.

L'infirmière se trouvera bien de porter, par-dessus ses vêtements, une sorte d'ample sarrau en toile blanche ou grise, qu'elle suspendra *à l'intérieur de la chambre* si elle

est forcée de la quitter. Elle devra se laver les mains et la figure *chaque fois* qu'elle sera obligée de voir d'autres personnes; les visiteurs occasionnels du malade feront de même. On emploiera pour cela du savon au goudron, une brosse propre, et on additionnera l'eau de quelques gouttes d'alcool ou d'eau de Cologne.

Lorsqu'il s'agit de panser des plaies, de soigner une femme en couches, etc., les précautions doivent redoubler. Les mains seront lavées, *avant* et *après* chaque pansement, dans une solution d'acide phénique à la dose de deux ou trois cuillerées à café par litre d'eau. En outre, chaque vase dont on se servira au cours du pansement devra être rendu aseptique par un flambage à l'alcool (quelques gouttes d'alcool versées dans le récipient et ensuite enflammées à l'aide d'une allumette) ou en le faisant bouillir à pleine eau pendant une demi-heure au moins.

En cas d'épidémie, les vêtements portés par l'infirmière dans la chambre de maladie n'en devront jamais sortir, et le port de la blouse de toile sera constant.

Chaque personne entrant ou sortant de la pièce devra se passer les mains dans la solution phéniquée, après lavage à l'eau bouillie et au savon antiseptique, comme nous l'avons dit plus haut. Il est bon aussi de se rincer la bouche à l'eau bouillie additionnée de quelques gouttes d'alcool. La barbe et les cheveux seront nettoyés et antiseptisés de la même manière.

La chambre du malade ne doit pas être balayée, mais plutôt arrosée d'eau contenant quelques gouttes d'acide phénique, et ensuite *essuyée* avec un torchon pour ne pas soulever les poussières.

Une bonne précaution est celle qui consiste à mettre dans les coins de la chambre, des vases contenant du chlore (chlorure de chaux) qui détruit les odeurs et les poussières malsaines. On peut aussi, de temps à autre, vaporiser de l'eau phéniquée dans la pièce.

Les déjections des malades contagieux (selles, urines, crachats) sont versées dans une fosse creusée à cet effet, qu'on garnira fréquemment de chaux vive ou d'une solution de sulfate de cuivre (50 à 100 grammes dans un litre d'eau). On lavera largement avec la même solution les lieux d'aisances, si c'est là qu'on vide les déjections. En outre, les vases de nuit, les seaux et les crachoirs seront désinfectés avec une solution un peu moins forte. Les crachoirs seront garnis d'une solution de phénol (5 grammes par 100 grammes d'eau) ou de sulfate de cuivre à 50 grammes par litre (voir plus haut).

Pour *désinfecter* après le séjour d'un malade contagieux, il est plus facile et plus sûr à la ville d'envoyer meubles, literie et vêtements dans une usine spéciale qui se charge de la désinfection, mais, à la campagne, le meilleur moyen est d'employer l'acide sulfureux comme. nous allons l'indiquer.

On commence par boucher toutes les issues (rainures, châssis, etc.), sauf la porte, en y collant des bandes de papier, puis on dispose au milieu de la pièce à désinfecter quelques briques sur lesquelles on met un vase en terre réfractaire, ou encore une plaque de tôle. On allume ensuite, sur ce fourneau improvisé, de la fleur de soufre en quantité suffisante pour que la combustion ne soit pas trop rapide, et selon la dimension de la pièce (20 grammes par mètre cube). L'acide sulfureux, qui résulte de la combustion du soufre, attaquant les métaux et les noircissant, il ne faut pas oublier de recouvrir tous les objets métalliques (boutons de porte, espagnolettes, etc.) d'un isolateur : couche de vaseline ou de saindoux.

On se retire promptement, aussitôt le soufre bien allumé, en bouchant extérieurement la sortie qu'on s'est réservée. Le local est ensuite laissé en l'état pendant vingt-quatre heures. Il faut prendre quelques précautions avant d'y rentrer, pour ne pas absorber l'acide sulfureux; le mieux

pour cela, est de pousser une fenêtre de manière à pouvoir l'ouvrir du dehors, ensuite on ouvrira grandes toutes les issues, afin d'établir nuit et jour une ventilation énergique. Le local ne devra pas être habité de nouveau avant huit jours *au moins*.

Cette manière de désinfecter est la plus simple à appliquer lorsqu'on ne dispose pas d'appareils spéciaux : étuves, pulvérisateurs, etc. Cependant on peut, si on le préfère, et si le local est peint de manière à supporter un lavage, nettoyer le sol, les murs et les plafonds, les meubles et tous les objets qui s'y trouvent avec une solution de sublimé (bichlorure de mercure, 1 gramme par litre d'eau). Les coins de la pièce seront particulièrement soignés, car c'est là que s'accumulent de préférence les poussières et, avec elles, les germes dangereux. Les portes et les châssis de fenêtres ne seront pas non plus oubliés dans ce nettoyage. S'il s'agit d'une école, on lavera les bancs et les tables en plein air avec cette même solution. Il faut avoir grand soin de donner ensuite un rinçage sérieux, le bichlorure pouvant se déposer et causer des accidents d'empoisonnement.

Antiseptiques. — Les diverses solutions antiseptiques que nous avons mentionnées précédemment sont à base de substances plus ou moins dangereuses, aucune n'est inoffensive ; il est donc ***absolument nécessaire*** de garnir chaque bouteille d'une étiquette et même de deux : l'une portant le mot « Poison » en lettres ***très apparentes***, et l'autre le nom du produit.

Pour préparer la solution d'eau phéniquée, il faut se procurer l'acide phénique mélangé à la glycérine, et, par conséquent, soluble dans l'eau ; on dose à une cuillerée à café ou deux par litre, selon que l'on veut obtenir une solution faible ou forte. Le prix de l'acide phénique est peu élevé.

Le sulfate de cuivre (communément couperose bleue) doit être mélangé dans les proportions de 10 à 30 grammes

par litre d'eau, tandis que le sulfate de fer, le meilleur marché de tous les désinfectants, le sera à dose beaucoup plus forte (250 à 500 grammes pour un litre d'eau).

Quant au sublimé (bichlorure de mercure), on l'emploie dans la proportion de 1 gramme par litre d'eau pour le lavage des mains et aussi pour la désinfection des objets ; on peut cependant, pour ce dernier usage, forcer la dose (jusqu'à 3 grammes par litre). Il ne faut pas oublier que ce produit est un *poison violent*, qui ne doit servir, par conséquent, que pour l'usage externe ; on ne doit jamais utiliser une bouteille ayant contenu une solution de cette substance pour une autre destination.

Le chlorure de chaux, vulgairement chlore, s'achète tout préparé chez les droguistes : il est d'un prix très faible. L'alcool le plus fréquemment en usage en antisepsie est celui à 80° ; c'est donc un alcool pur, qu'il ne faut employer *qu'étendu d'au moins la moitié d'eau.*

Désinfection des cabinets. — Les cabinets doivent être tenus dans un état de propreté méticuleuse. S'ils sont percés sur une fosse à eau ou sur le tout à l'égout, ils dégagent moins d'odeur et ne demandent que peu de surveillance, mais si, comme c'est bien plus souvent le cas à la campagne, ils sont élevés sur une simple fosse, voire même sur un récipient maniable, ils réclament des moyens énergiques de désinfection. Le meilleur de tous est celui qui consiste à vider assez fréquemment la fosse ou le récipient ; d'ailleurs, on n'est jamais embarrassé à la ferme de disposer d'un excellent engrais. Si la vidange fréquente est impossible à réaliser, on versera, de temps à autre, dans la fosse, une solution concentrée de sulfate de fer (5 kilogrammes pour 50 litres d'eau), ou de chlorure de zinc à 5 p. 100 ; on peut aussi employer l'huile lourde de houille (de 5 à 25 litres pour une fosse de moyenne dimension). Quant au sol, aux murs et au siège, ils devront être lavés à l'eau chaude et au savon noir ; un bon moyen pour nettoyer les cuvettes de porcelaine et de

faïence, est de faire usage d'une solution d'acide chlorhydrique ; les droguistes vendent cette solution toute préparée.

Le local des cabinets devra, en outre, être largement aéré : des courants d'air fréquents en purifieront l'atmosphère.

Aération. — Nous avons déjà dit que la « santé » d'une maison, si on peut ainsi dire, dépend, pour une grande part, du nombre de ses ouvertures. Quelles que soient les conditions dans lesquelles elle est située, l'hygiène exige un renouvellement d'air continuel; il faut donc ouvrir largement portes et fenêtres, pratiquer même le système des courants d'air; il faut aussi ne pas oublier que le feu est un purificateur par excellence, surtout lorsque le tirage de la cheminée est activé par un courant d'air. Il est donc très salutaire, en hiver, de quitter la chambre où le feu est allumé et d'ouvrir grandes portes et fenêtres, moyen recommandable également pour sécher une pièce abandonnée ou humide, ou pour assainir un local contaminé.

Dans les chambres à coucher, qui nécessitent plus que toutes autres une atmosphère particulièrement pure, on peut prendre l'habitude de laisser une fenêtre ouverte la nuit. On s'accoutume graduellement à l'air frais, si l'on a soin de commencer dans la belle saison, et on finit par ne plus pouvoir s'en passer. Il faut, bien entendu, se couvrir en conséquence et éviter aussi que l'air ne tombe trop directement sur le dormeur. S'il est impossible de réaliser cette dernière condition, c'est la fenêtre d'une pièce contiguë qu'on laissera ouverte.

Premiers soins en cas d'accidents.

Les accidents sont assez fréquents à la campagne, où le travail courant expose toujours les ouvriers à quelques dangers. Comme on est généralement éloigné du méde-

cin, il est bon de savoir la conduite à tenir et quels sont les soins d'urgence compatibles avec les principaux cas d'accidents ou de maladie subite.

Petite pharmacie de la ferme. — Donnons d'abord la composition de la petite pharmacie de la ferme. Beaucoup d'ingrédients dont le médecin peut avoir besoin n'y sont pas contenus, mais on y trouvera les médicaments et le matériel indispensables pour les besoins les plus pressants, en même temps que les remèdes d'usage courant.

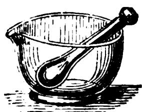


Fig. 67. — Mortier avec pilon.

INSTRUMENTS ET PIÈCES DE PANSEMENT.

Thermomètre maxima. — Pour prendre la température des malades et des blessés renseignements qu'il faut consigner par écrit et que le docteur est toujours heureux de connaître.

Mortier et pilon (fig. 67). — Un mortier en marbre ou en porcelaine avec un pilon de porcelaine ou même de bois pour piler des plantes, des écorces, etc.



Fig. 68. — Filtre en papier placé dans l'entonnoir.

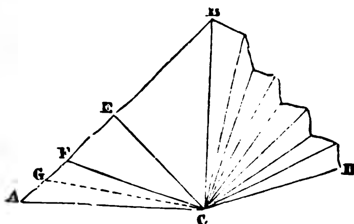


Fig. 69. — Filtre en papier à seize plis.

Petite balance avec ses poids. — Bien qu'on n'ait pas à s'occuper des substances dangereuses, que dose le pharmacien, on peut avoir à peser de petites quantités de cer-

tains produits. Si l'on n'a pas de poids, on se servira de monnaie (un sou pèse 5 grammes).

Spatules de verre, de bois. — Pour étendre des substances grasses sur des pièces de pansement. On peut les remplacer par un couteau à large lame.

Entonnoir de verre (fig. 68). — Papier à filtrer, papier buvard avec lequel on prépare des filtres (fig. 69), qu'on place dans l'entonnoir.

Tube en verre. — Pour les analyses d'urine.

Cafetières. — De terre ou de métal, réservées à la pharmacie.

Lampe à alcool. — Avec une ou deux casseroles de porcelaine à feu ou de fer-blanc.

Compte-gouttes (fig. 70). — On se sert de cet instrument pour doser un médicament qui doit être pris en petite quantité.



Fig. 70. — Compte-gouttes.

On peut encore joindre à ces indispensables instruments de laboratoire une petite trousse contenant des ciseaux, une pince à pansement, — qui peut servir aussi de pince hémostatique, pour arrêter le sang s'écoulant d'une artère, — un rasoir et des épingles.

Produits pharmaceutiques.

La petite pharmacie de campagne devra contenir les médicaments de première nécessité dont la liste suit : ils entrent tous dans les « boîtes de secours » des sociétés ambulancières. Les chiffres dont nous faisons suivre le

nom de la substance indiquent approximativement les quantités nécessaires pour l'approvisionnement, quantités proportionnées à la cherté, à l'usage, à l'altération, etc.

Alcool à 90°. — Pour frictions et comme désinfectant, pour flamber les instruments, etc.

Ammoniaque ou alcali volatil. — Employé surtout pour les piqûres et morsures.

Laudanum de Sydenham. — 30 grammes. Médicament dangereux ; *poison*. Est utile à avoir sous la main pour calmer les douleurs violentes; 15 à 30 gouttes sur un cataplasme. Ne pas l'employer autrement sans l'ordre du médecin.

Sulfate de quinine. — Médicament tonique, employé surtout contre la fièvre ; cachets de 25 centigrammes à 1 gramme.

Acide picrique. — En solution au 10/1000e (10 grammes par litre) pour les brûlures.

Aloès. — Purgatif.

Alun en poudre.

Antipyrine. — Par cachets de 50 centigrammes, pour les migraines violentes.

Benzo-naphtol. — En cas de dérangement d'intestins, pour faire de l'antisepsie intestinale (2 cachets de 50 centigrammes par jour).

Bicarbonate de soude. — Digestif, s'emploie dans la boisson par cuillerées à café.

Calomel. — Purgatif, vermifuge pour les enfants, en pastilles préparées ou en cachets. Ne pas absorber de *sel ordinaire* lorsqu'on prend ce purgatif, le mélange de ces deux substances constituant un poison.

Camphre. — Pour préparer l'alcool camphré, qui s'emploie en frictions contre les douleurs.

Charbon végétal. — Excellent pour calmer les douleurs d'intestins causées par les gaz.

Diachylon. — Pour panser les blessures.

Eau sédative. — La pharmacie doit toujours en être pourvue ; elle s'emploie en lotions pour les maux de tête, de dents, les contusions.

Voici la manière la plus simple de la préparer. Laisser fondre une demi-poignée de sel de cuisine dans un demi-

verre d'eau. Quand l'eau est redevenue limpide, verser un petit verre à liqueur d'ammoniaque dans un demi-litre d'eau, ajouter un quart de verre à liqueur d'alcool camphré. Agiter et boucher. Mêler ensuite le demi-verre d'eau salée, agiter encore et achever de remplir avec de l'eau ordinaire.

Ether. — 30 grammes ; flacon bouché à l'émeri ; 5 à 20 gouttes sur un morceau de sucre : pour les suffocations, états nerveux, évanouissements.

Teintnre d'iode. — Badigeonnage extérieur en cas de maux de gorge, rhumes, etc.

Iodoforme. — Pour les plaies.

Ipécacuanha. — 10 paquets de 1 gramme; vomitif : 1 gramme par verre d'eau tiède.

Graines de lin. — Employées pilées à mesure des besoins et *fraîches* pour faire des cataplasmes.

Magnésie calcinée. — Purgatif léger ; une cuillerée à bouche dans un verre d'eau.

Graines ae moutarde. — Même emploi et mêmes exigences que la graine de lin.

Crayon de nitrate d'argent. — Pour cautériser les plaies venimeuses, faire disparaître les verrues. Ne se taille pas avec un couteau, mais en le tournant dans un linge humide. Dangereux à manier.

Quinquina jaune royal. — 500 grammes. Pour composer des vins toniques.

Salol. — Pour saupoudrer les plaies.

Sinapismes Rigollot.

Soufre sublimé ou fleur de soufre. — Pour préparer des pommades pour la peau (4 à 5 grammes pour 30 grammes d'axonge ou saindoux).

Sous-nitrate de bismuth. — Contre la diarrhée ; 50 centigrammes à 1 gramme par dose.

Vaseline simple et vaseline boriquée.

Vinaigre anglais. — 25 grammes. A respirer dans les syncopes.

Vulnéraire. — En compresses ou en lotions, ou encore en inhalations, dans les syncopes.

Quant aux désinfectants proprement dits, nous en

avons déjà parlé ; complétons cependant cette liste par leur énumération.

Sublimé corrosif ou *bichlorure de mercure.* — Médicament dangereux, poison violent. Ne s'emploie que pour l'usage externe, en dissolution dans l'eau : 0gr,25 à 1 gramme par litre d'eau.

Acide phénique. — Employé pur (en dissolution dans la glycérine), avec précaution, pour toucher les piqûres, et à la dose de 1 cuillère à bouche par litre d'eau.

Sulfate de cuivre. — Couperose bleue.

Sulfate de fer. — Couperose verte.

TISANES

Les plantes et les substances qui servent à la préparation des tisanes sont trop nombreuses pour être énumérées ici. Voici les principales, avec les diverses manières de les faire.

TISANES PAR SOLUTION :

Tisane de gomme.

Gomme............................. 20 grammes.
Eau................................ 1 litre.

Laver la gomme, la faire dissoudre à froid. Passer et sucrer.

Tisane de miel.

Même préparation.

Miel.............................. 100 grammes.
Eau................................ 1 litre.

TISANES PAR INFUSION. — Les tisanes par infusion se font en versant l'eau *bouillante* sur les ingrédients divers qui la composent. Les infusions de *fleurs* seront moins longues que celles de *feuilles* ou de *racines*.

Les tisanes suivantes doivent infuser pendant un quart d'heure à peu près.

Fleurs de :

Violette.	Mauve.
Bouillon blanc.	Mélilot.
Camomille.	Œillet.
Petite centaurée.	Pêcher.
Chèvrefeuille.	Pensée.
Coquelicot.	Roses pâles.
Genêt.	Sureau.
Guimauve.	Thé.
Houblon.	Tilleul.

Il faut laisser infuser plus longtemps, c'est-à-dire d'une demi-heure à trois quarts d'heure, les tisanes de :

Fleurs de :

Absinthe.	Mercuriale.
Armoise.	Oranger.
Bourrache.	Romarin.
Capillaire.	Rue.
Fumeterre.	Saponaire.
Lavande.	Sauge.
Lierre terrestre.	Séné.
Mélisse.	Serpolet.
Menthe.	Thym.

Toutes ces tisanes dans les proportions de 10 grammes par litre d'eau. Quant aux racines, on les laissera infuser environ deux heures.

Tisanes de racines de :

Angélique.	Fraisier.
Asperge.	Gentiane.
Aunée.	Guimauve.
Bistorte.	Patience.
Chicorée.	Raifort.
Fougère mâle.	Saponaire.

Toutes ces tisanes dans les proportions de 20 grammes environ par litre d'eau. Enfin les tisanes de racines, de bourgeons, d'écorces ou de semences de Polygala,

Sapin, Sassafras, Valériane, Quinquina, Sureau et les infusions aromatiques d'Anis, de Badiane, de Cannelle, de Coriandre, de Fenouil, se préparent de même, mais en prolongeant plus longtemps encore le séjour dans l'eau.

On prépare par digestion, c'est-à-dire en augmentant le temps de l'infusion et en tenant à une température constante, les tisanes de :

Bardane.	Ratanhia.
Consoude.	Réglisse.
Mousse de Corse.	Salsepareille.
Têtes de pavots.	Serpentaire.
Raifort.	Valériane.

On traite par décoction les substances plus résistantes. Ex. :

Tisane de pruneaux :

Pruneaux...............................	1 poignée.
Eau......................................	1 litre.

Oter les noyaux, faire bouillir une heure et passer.

Ainsi se préparent les tisanes de :

Queues de cerises.	Gaïac.
Ecorce de chêne.	Racine de grenadier.
Chiendent (demi-poignée).	Jujube.
Coings.	Laitue.
Dattes.	Pommes.
Figues.	Raisins.
Fruits pectoraux.	

Objets de pansements. — La pharmacie doit encore contenir les objets les plus nécessaires à un pansement, à savoir : un ou plusieurs paquets *intacts* d'ouate hydrophile aseptique, se vendant en rouleaux tout préparés. Du vieux linge de toile usagé et lessivé, assez fin de préférence. Des compresses de vieux linge ; elles devront avoir été *bouillies dans l'eau* pendant une demi-heure, puis *enveloppées hermétiquement* ou enfermées dans un bocal. On emploie beaucoup aussi les compresses en tar-

latane, que l'on achète toutes stérilisées, et que l'on conserve emballées jusqu'au moment de s'en servir.

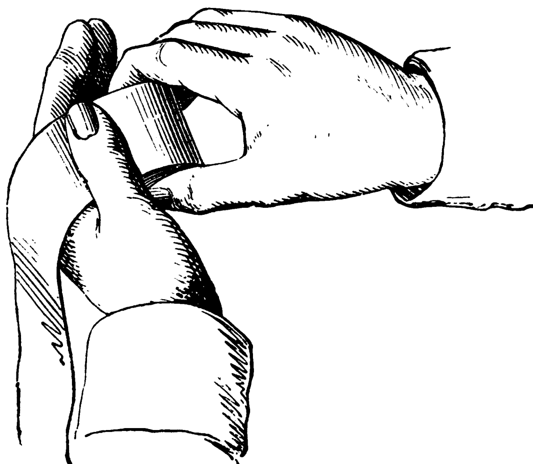


Fig. 71. — Comment on roule une bande.

Il faut enfin des bandes de vieille toile sans ourlet, de 1 à 5 centimètres de largeur et de 2 à 3 ou 4 mètres de

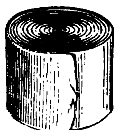


Fig. 72. — Bande roulée à un globe.

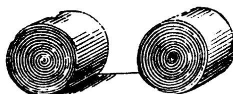


Fig. 73. — Bande roulée à deux globes.

longueur. On fera bien d'en tenir toujours une demi-douzaine de préparées — stérilisées par l'ébullition également — dans la pharmacie. Ces bandes doivent être roulées sur elles-mêmes, bien serrées, soit à un globe (fig. 72), soit à deux globes (fig. 73). La figure 71 montre la ma-

nière d'enrouler la bande; avec un peu d'habitude on arrive à rouler vite et bien.

CATAPLASMES, SINAPISMES, ETC. — Un mot, en passant, sur la manière de préparer certains remèdes tels que cataplasmes, sinapismes et de poser les sangsues, les ventouses.

Les cataplasmes les plus employés se font à la graine de lin et à la fécule de pomme de terre.

Le premier se prépare avec de la farine de graines de lin *fraîchement moulue*; la farine ancienne donne lieu à une éruption de boutons et irrite au lieu de calmer. On délaie la farine à la cuiller et on ajoute l'eau bouillante peu à peu, de façon à éviter les grumeaux.

Lorsque la pâte a atteint une consistance suffisante, qui est celle d'une bouillie très épaisse, on la verse dans un linge dont on replie les bords, après l'avoir additionnée d'eau-de-vie camphrée, ou simplement d'eau-de-vie ordinaire, comme antiseptique. On relève les bords du linge, on enveloppe le cataplasme d'un second linge et on applique.

Si la farine de graine de lin fait défaut, on peut la remplacer par la mie de pain bouillie dans l'eau ou par du son.

Pour faire le cataplasme de fécule, délayer la fécule à l'eau *fraîche* et faire cuire comme une bouillie. Ce cataplasme doit être plus liquide que celui de graine de lin, parce qu'il se dessèche rapidement.

On vend aussi des cataplasmes instantanés, tout préparés et antiseptisés qu'on n'a qu'à tremper dans l'eau bouillante avant de les appliquer.

Dans les cas de souffrances violentes, les cataplasmes de farine de lin additionnés de quelques gouttes de laudanum sont d'un effet très calmant; c'est généralement le médecin qui les ordonne.

Le vieux linge est préférable pour envelopper les cataplasmes; si l'on désire y conserver la chaleur, on les

recouvre d'un morceau d'étoffe de laine ou de taffetas gommé.

On prépare les *sinapismes* avec de la farine de moutarde fraîche, délayée dans de l'eau presque froide ou tiède. On les confectionne de la même manière que les cataplasmes.

Les *sinapismes instantanés* Rigollot sont tout préparés, il suffit de les tremper quelques minutes dans l'eau froide; ils sont plus vite prêts et plus propres que les autres.

Cataplasmes sinapisés. — Pour les enfants ou les personnes très délicates, on peut employer les cataplasmes sinapisés, qui ont un effet révulsif moins fort et éprouvent moins l'épiderme que les sinapismes ordinaires. On prépare un cataplasme ordinaire, qu'on saupoudre d'une légère couche de farine de moutarde.

Lorsque le sinapisme fait souffrir le malade, il faut l'enlever ou le changer de place; on enduit ensuite la partie rouge et douloureuse de vaseline, d'huile ou d'une substance grasse quelconque. On ne doit *jamais* laisser un sinapisme plus de dix minutes en place, sauf sur l'ordre exprès du médecin.

Si l'on n'a pas sous la main de farine de moutarde, on peut faire le sinapisme de farine de lin et l'arroser d'alcool, d'eau-de-vie ou de vinaigre.

Sangsues, ventouses. — La pose des sangsues et des ventouses est plutôt du ressort du médecin, puisqu'on ne les applique guère sans son ordre. Cependant nous ne voulons pas omettre d'en parler ici, où leur place est tout indiquée dans l'aide-mémoire de la garde-malade.

Pour poser les sangsues, on les met sur un linge en les essuyant légèrement, et, après les avoir tenues quelque temps hors de l'eau pour les affamer, on les place à l'endroit où on veut qu'elles sucent le sang, en renversant un verre par-dessus pour les maintenir (fig. 74), ou bien en les maintenant avec les doigts et la paume, à travers

une petite compresse. On peut encore, selon les besoins, les poser une à une, en les plaçant dans une carte roulée, en ayant soin de diriger vers la peau la ventouse de la bouche, *la plus petite des deux.* Il ne faut plus toucher les sangsues avant qu'elles aient fini de boire, ce qui dure

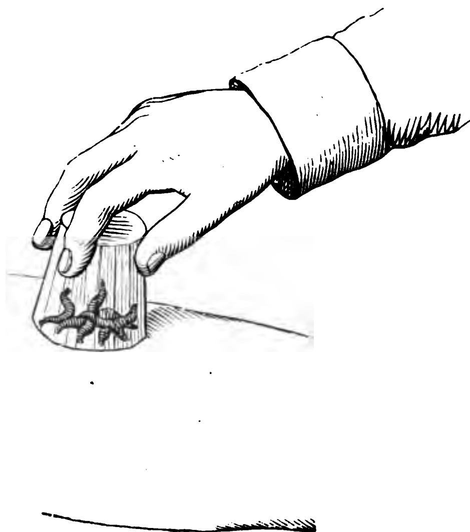


Fig. 74. — Application des sangsues à l'aide d'un verre.

une heure au plus ; elle se détachent alors d'elles-mêmes. Chaque animal absorbe en moyenne de 2 à 5 grammes de sang.

Pour faire lâcher prise aux sangsues on les saupoudre de tabac, de cendres ou de sel ; il ne faut jamais les arracher : elles laisseraient leurs mâchoires dans la plaie, qui s'envenimerait. Pour arrêter l'hémorragie, on laisse la plaie découverte ; si cela ne suffit pas, on peut la comprimer avec les doigts. Pour faire durer l'hémorragie, au contraire, comme le médecin l'ordonne quelquefois, on

applique un cataplasme chaud de farine de lin, ou bien on lave sans cesse les plaies à l'eau tiède.

Les sangsues laissent une cicatrice triangulaire blanche qui est ineffaçable. On les conserve dans des bocaux d'eau, qu'il ne faut exposer ni à la chaleur, ni à la lumière. Il vaut mieux jeter celles qui ont servi; il ne faut, en tous cas, pas s'en servir à nouveau *avant six mois environ*.

Les *ventouses* (fig. 75) peuvent au besoin être remplacées par un verre à boire moyen; après l'avoir convenablement nettoyé, on enduit le bord d'un corps gras, on brûle à l'intérieur du papier imbibé d'alcool afin d'y raréfier l'air, et on le pose rapidement, les bords touchant la peau, à l'endroit où on veut qu'il prenne. Cette opération provoque une boursouflure de la peau et une hémorragie. Après quelques minutes, on incline le verre d'une main tandis que de l'autre on appuie sur la peau auprès des bords. Les ventouses sèches ne laissent pas de cicatrices.

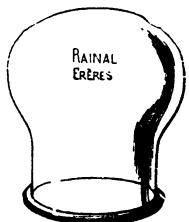


Fig. 75. — Ventouse en verre.

ACCIDENTS.

La première condition pour se rendre utile en cas d'accident est de ne pas perdre son sang-froid, afin de conserver la lucidité d'esprit nécessaire pour agir vite et bien.

La personne qui organise les secours doit écarter les curieux, les bavards et ne conserver que le nombre indispensable d'aides autour d'elle. Rappelons, encore une fois, que tout pansement doit être fait avec des mains méticuleusement nettoyées par un lavage prolongé à l'eau de savon, suivi d'un bain antiseptique dans l'eau phéniquée ou dans le sublimé.

Hémorragies ; Plaies. — Il importe surtout, en attendant le médecin — si la gravité de la plaie nécessite son intervention — d'arrêter l'hémorragie ; il suffit bien souvent, pour cela, de laver à l'eau froide en maintenant à l'air. Si l'hémorragie persiste, il faut tamponner avec du linge et comprimer avec les doigts (fig. 76).

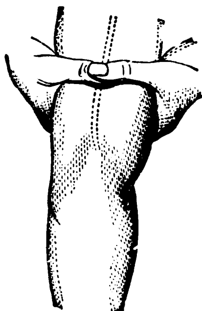


Fig. 76. — Compression de l'artère par les doigts.

Enfin, en cas de persistance, et *si le sang sort par jets saccadés*, on comprime fortement à peu de distance de la plaie, mais toujours *entre cette plaie et le cœur*, c'est-à-dire que si la plaie est à la jambe, il faut exercer la compression *au-dessus* du genou.

La figure 77 représente la compression à l'aide du tourniquet, que l'on organise instantanément à l'aide d'un linge, d'un mouchoir et d'un bâton quelconque. Ne jamais serrer trop fort ni trop longtemps, par crainte d'un arrêt de la circulation, qui peut déterminer la gangrène.

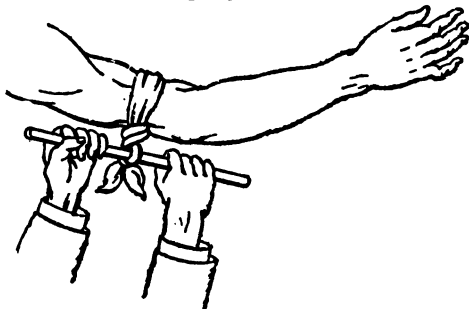


Fig. 77. — Compression du membre supérieur avec le tourniquet.

Pansements. — Une fois l'hémorragie arrêtée, il faut établir un pansement. On lave d'abord la plaie à l'eau phéniquée, boriquée ou alcoolisée, sans employer d'éponge

mais plutôt un tampon d'ouate hydrophile ou même de linge ; on la débarrasse de tous les corps étrangers et des souillures qui peuvent la recouvrir, on essaye ensuite de rapprocher les bords à l'aide de bandelettes de diachylon ou

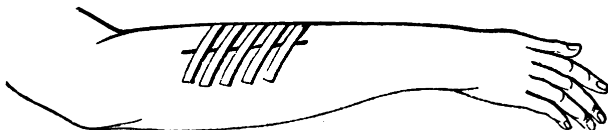


Fig. 78. — Bandelettes de diachylon appliquées sur les lèvres d'une plaie.

de taffetas d'Angleterre, selon la figure 78. Le taffetas d'Angleterre doit être *humecté* et le diachylon légèrement *chauffé* avant d'être posés; on bande ensuite la plaie avec

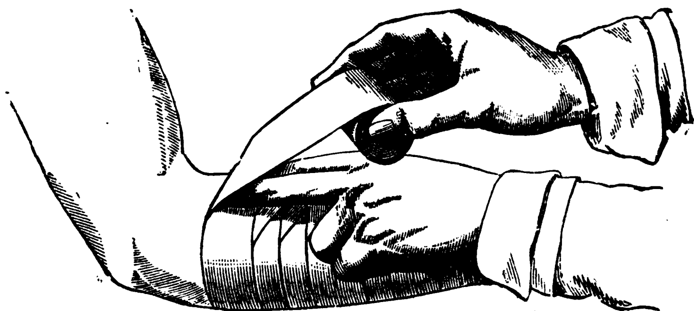


Fig. 79. — Bandage en renversé.

les bandes toutes préparées que la pharmacie doit contenir. La bande ne doit être déroulée qu'à mesure de l'enroulement autour du membre; on en fixe l'extrémité par une épingle simple ou, mieux, une épingle double de sûreté, dite américaine.

Voici (fig. 79) la manière d'appliquer un bandage *en renversé*.

Si le pansement a été fait dans de bonnes conditions

la plaie doit bientôt se cicatriser. Nous n'avons pas à entrer dans le détail des soins que seul devra diriger le médecin dans les cas sérieux ; disons seulement que, pour les plaies peu graves, le pansement doit être renouvelé toutes les 12 ou toutes les 24 heures.

Piqûres. — Les plaies produites par les instruments aigus : aiguilles, épingles, etc., de même que par les couteaux pointus et les épées, ou encore par des échardes de bois, sont des piqûres. Elles sont parfois plus graves que les coupures, surtout si le corps étranger s'est brisé dans la plaie. Il faut, dans ce cas, tâcher de l'extraire, soit par simple pression des doigts, soit à l'aide d'une pince.

La blessure doit ensuite saigner abondamment ; on provoquera ce saignement par la compression, et, au besoin, en suçant fortement la plaie. Ensuite, on la lavera avec de l'eau boriquée, de l'eau phéniquée ou du sublimé ; enfin, on pansera avec une compresse humide fixée par une bande, ou simplement par un morceau de taffetas d'Angleterre si la piqûre est peu importante.

Contusions. — Les contusions sont le résultat du choc d'un objet dur contre le corps. Si la peau est entamée, c'est une plaie contuse.

Les bosses sanguines, résultant d'une chute, sont les plus fréquentes des contusions, surtout chez les enfants. Le meilleur traitement pour les faire promptement disparaître consiste dans la compression avec la paume, ou, mieux, avec une pièce de monnaie d'argent propre. On applique ensuite une compresse humide pour éviter l'inflammation. L'eau sédative est tout indiquée dans ce cas.

Il arrive quelquefois que la peau reste intacte tandis que des désordres graves existent intérieurement, par exemple en cas de coups, de passage sous les roues, etc. ; c'est là une des contusions les plus redoutables, la gangrène est même parfois à craindre ; il faut se hâter d'ap-

peler le médecin, et, en l'attendant, d'appliquer des compresses d'alcool camphré ou d'eau-de-vie.

Les plaies contuses sont plus ou moins graves; les écorchures qu'on se fait journellement se cicatrisent vite, néanmoins c'est toujours une plaie et par conséquent un foyer possible d'infection; il faut donc les laver et les préserver de l'air autant qu'il est possible.

Lorsque la plaie contuse est considérable, on couchera le blessé, on le ranimera à l'aide de lotions vinaigrées aux tempes, d'un cordial, etc., on découvrira la plaie en coupant les vêtements, s'il y a lieu, et on la lavera en attendant le chirurgien. On peut rapprocher avec précaution les lambeaux de chair, s'il y en a, ou appliquer une compresse fraîche si la plaie est simple.

Plaies par armes à feu. — Ces plaies réclament le secours du chirurgien pour extraire les balles et les plombs. Cependant ces derniers peuvent parfois rester dans les chairs sans inconvénient. Il faut surtout enlever les corps étrangers qui peuvent être entrés avec les projectiles, et appliquer des compresses d'eau fraîche alcoolisée. On peut user de cataplasmes émollients s'il y a de l'inflammation.

Plaies par arrachement. — Cet accident se produit assez souvent à la campagne, lorsque les machines agricoles fonctionnent; ces plaies atroces saignent peu et ne causent pas de grandes douleurs. En attendant le secours médical, on enveloppera le membre blessé de compresses imbibées d'eau fraîche phéniquée.

Plaies par morsures de quadrupèdes, de serpents, piqûres d'insectes. — Les morsures seront tenues très propres, comme les autres plaies, à l'aide d'antiseptiques.

Si les quadrupèdes qui les ont produites sont suspects de rage, il faudra consulter de suite le médecin; on peut toujours, comme mesure préventive, cautériser la plaie à l'ammoniaque, il faut surtout la faire saigner et pratiquer une ligature *au-dessus*.

Quant aux morsures de serpents venimeux, le meilleur moyen d'enlever le venin qui est dans la plaie consiste à sucer celle-ci, en ayant soin de se rincer la bouche avant et après à l'eau alcoolisée et de recracher aussitôt le sang. On sait que le venin est sans danger pour la muqueuse et le tube digestif, *à condition que l'un et l'autre soient indemnes d'écorchures.*

On cautérise ensuite à l'aide d'ammoniaque, ou d'eau-de-vie à son défaut. On peut enfin employer le fer rougi *à blanc* (moins douloureux que chauffé à un degré moindre). On couchera le malade chaudement et on lui donnera une infusion très chaude de thé ou de menthe, additionnée d'eau-de-vie et de 5 ou 6 gouttes d'ammoniaque liquide.

Les insectes causent de petites plaies fort désagréables parfois; on adoucit la douleur, on la supprime presque, si l'on a soin de toucher *immédiatement* la piqûre avec de l'ammoniaque. Il faut tâcher d'enlever le dard de l'insecte, qui reste souvent dans la plaie; des compresses d'eau sédative soulagent beaucoup; l'eau vinaigrée est calmante aussi.

Les piqûres d'abeilles et celles de guêpes sont douloureuses. Elles peuvent présenter un réel danger lorsqu'elles sont situées dans la bouche, la gorge, ce qui arrive parfois lorsque l'insecte se trouve dans un fruit que l'on mange avec précipitation. L'enflure est alors tellement rapide que la mort par suffocation peut se produire en peu de temps.

Le Dr George recommande, dans ce cas, de faire une sorte de bouillie de sel en versant un peu d'eau dans une salière de sel de cuisine. On prend cette bouillie par cuillerées, en la laissant fondre lentement avant de l'avaler. Le gonflement diminue graduellement et laisse alors passage à l'air.

Certaines mouches ayant été sur des cadavres peuvent faire des piqûres très dangereuses. La maladie mortelle

appelée *charbon* résulte de cette sorte d'infection. Dès que la plaie prend un mauvais aspect, qu'elle devient rouge et enflammée, on la maintiendra dans un pansement humide et on recourra promptement à l'avis du médecin qui, seul, pourra faire le nécessaire. Si on sait que la mouche est charbonneuse, on cautérisera aussitôt à l'acide phénique pur.

Il faut enterrer *très profondément* les cadavres des animaux morts du charbon; mais cette précaution n'est pas suffisante, car les germes de la maladie peuvent être ramenés à la surface par les vers et les divers animaux souterrains. Pour détruire définitivement, avec le cadavre, les germes morbides qu'il contient, il est nécessaire de le brûler, ou d'employer le moyen classique qui consiste à le plonger dans un bain d'acide sulfurique. Le liquide obtenu sert au traitement du phosphate de chaux, pour la préparation d'un excellent engrais.

Fractures. — Après des chutes, des coups, etc., il arrive souvent que les os de la cuisse, de la jambe, du

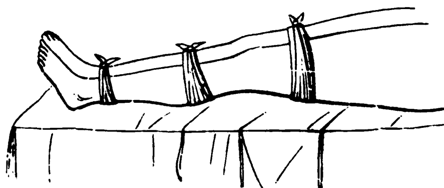


Fig. 80. — Fracture de la cuisse, disposition destinée à maintenir le membre dans la position normale.

bras, se rompent. La colonne vertébrale, le bassin, les côtes, le crâne peuvent aussi être endommagés.

On reconnaît assez facilement qu'il y a fracture d'un membre lorsque celui-ci prend une position anormale et qu'il n'obéit plus à la direction. Mais il faut éviter de faire faire des mouvements au membre, sous prétexte de se rendre compte s'il est brisé ou non.

Pour les fractures des côtes et des os situés plus profondément, il est plus difficile de les reconnaître ; le mieux, en tous cas, est de transporter le blessé sur un lit, en le

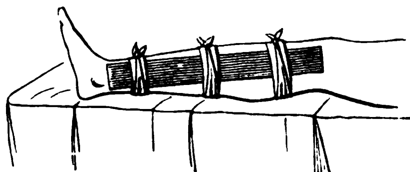


Fig. 81. — Fracture de la jambe, appareil provisoire.

plaçant sur un brancard s'il ne peut marcher, et d'attendre la visite du médecin.

On fera bien de visiter tout d'abord la place présumée de la blessure, en coupant les vêtements s'il est nécessaire, et d'y appliquer des compresses d'eau fraîche ou d'eau boriquée, s'il y a plaie. Ensuite, et avant de déplacer le blessé, on rendra son transport beaucoup moins douloureux en maintenant le membre endommagé, à l'aide d'une planchette ou simplement de mouchoirs selon les figures 80 et 81.



Fig. 82. — Pansement de la main.

Si la fracture est au bras, à l'avant-bras ou à la clavicule, on soutiendra le bras à l'aide d'un bandage très large (fig. 83).

Pour les fractures des côtes, on peut, dans le doute et en attendant l'avis compétent, appliquer un bandage de corps afin d'immobiliser les os brisés (fig. 84).

Si la blessure est à la tête, il faut s'efforcer d'attirer le sang aux extrémités, en y appliquant des sinapismes et en

maintenant la tête élevée; des compresses froides seront entretenues sur la partie malade.

Les fractures des os du crâne sont très graves et nécessitent des soins éclairés. Voici (fig. 85) un bandage employé pour ce genre de fracture ou de plaie.



Fig. 83. — Écharpe du bras et de l'avant-bras.

Foulures. — Entorses. — Un faux mouvement, une position forcée peuvent causer la tension et même la rupture des ligaments articulaires. Un épanchement de sang suivi d'inflammation se produit alors; la douleur est vive et la marche impossible,

Il faut ou plonger le membre blessé dans l'eau fraîche

et l'y laisser pendant quatre ou cinq heures, ou, si ce remède est dangereux, comme pour les femmes à certaines époques, entourer l'articulation d'un linge humide, qu'on serrera légèrement à l'aide d'un mouchoir.

On peut aussi faire des irrigations d'eau fraîche ; à



Fig. 84. — Bandage de corps.

défaut d'appareil spécial, une douche à injections peut remplir le but. Le jet doit être peu fort et constant.

Le massage est encore le moyen le plus efficace de guérir l'entorse. C'est là le secret des rebouteux de campagne, qui arrivent souvent à de prompts résultats par cette méthode.

L'opérateur maintiendra solidement le membre blessé, soit sur son genou, soit sur un appui fixe, puis, après avoir enduit ses doigts d'huile ou de vaseline, il appuiera doucement ses pouces sur le siège de l'inflammation et les fera glisser *alternativement*, *toujours en*



Fig. 85. — T de la tête et des oreilles.

remontant. Ces frictions sont un peu douloureuses à supporter d'abord, et ne doivent pas durer plus de dix minutes ou d'un quart d'heure.

L'eau froide, pour être salutaire, doit être appliquée immédiatement.

Brûlures. — Les plaies produites par brûlures sont de toutes les plus douloureuses. Si les vêtements d'une personne s'enflamment, il faut à la hâte l'envelopper,

la rouler dans une étoffe épaisse : couverture, rideau, manteau.

On met ensuite la partie brûlée à nu, en coupant l'étoffe plutôt que de l'enlever, ce qui risquerait d'arracher des lambeaux d'épiderme.

Le premier pansement de la brûlure, superficielle ou profonde, peut toujours être fait, en attendant le médecin, avec la solution d'acide picrique, dont on arrosera une feuille de coton hydrophile; maintenir par une bande, comme pour une autre plaie. On peut encore employer le liniment oléo-calcaire de la même manière.

A défaut de toute autre substance, on appliquerait un onguent composé par parties égales de beurre frais et de jaune d'œuf bien mélangés.

La chair de pommes de terre crue, râpée et *constamment renouvelée*, donne encore d'assez bons résultats et empêche les cicatrices persistantes.

Les brûlures par le vitriol (acide sulfurique) se traitent aussi par l'acide picrique, comme les autres brûlures.

Gelures. — L'excès du froid peut, comme l'excès de chaleur, causer des accidents; le sang cesse de circuler et le membre atteint devient froid et inerte. On doit essayer de rétablir la circulation du sang, sans pour cela réchauffer brusquement le membre ou le corps tout entier. Il ne faut pas exposer le malade à la chaleur d'un feu, ni amener une personne évanouie de froid dans une chambre chaude. La réaction doit, au contraire, se faire insensiblement. On frictionne doucement le malade ou le membre gelé, ou bien on le plonge dans de l'eau à peine tiède, dont on augmente peu à peu la température.

On réchauffe le malade intérieurement en lui faisant prendre une infusion sucrée quelconque, additionnée de quelques gouttes d'alcool, du vin chaud, etc.

Si la gelure forme des ampoules, on pansera comme une brûlure.

Abcès, clous, etc. — Quelques mots sur les soins à donner à ces hôtes journaliers et fâcheux ne seront pas inutiles.

Les abcès peuvent être plus ou moins graves, puisqu'ils varient du simple clou au phlegmon, qui peut entraîner la perte d'un membre, et qu'ils débutent toujours par la formation d'un gros bouton rouge, douloureux au toucher. On peut essayer de les faire avorter en badigeonnant de teinture d'iode.

En attendant la maturation, on emploie les cataplasmes émollients chauds; lorsque le clou devient blanc au milieu, le pus est prêt à sortir; le coup de bistouri est alors le moyen le plus rapide et le plus sûr pour obtenir une prompte guérison ; c'est le médecin seul qui peut juger si l'abcès est mûr à point. Si l'on attend le percement naturel, il faut panser fréquemment le bouton à l'eau boriquée ou alcoolisée. Si on ouvre le bouton, on ne se servira que d'une aiguille *flambée*, c'est-à-dire préalablement portée au rouge sur la flamme d'une bougie.

L'abcès ouvert doit être traité comme une plaie; il faut donc le panser et le tenir scrupuleusement propre.

Le meilleur moyen d'éviter la série dont le premier clou est souvent l'avant-coureur, c'est de suivre un régime : tisane de houblon aux repas et matin et soir et grands bains.

Corps étrangers. — Des corps étrangers : mouches, poussières, pois, perles de verre, pièces de monnaie, etc., peuvent être introduits dans les organes, surtout chez les enfants, à qui ce genre d'accident arrive fréquemment.

Pour les corps étrangers dans l'œil, le mieux est d'abord d'examiner celui-ci en écartant les deux paupières. On saisit alors le corps avec une bague ou un morceau de papier à cigarette roulé et humecté. Un bon moyen consiste à frotter non pas l'œil malade, mais l'autre œil, les larmes produites entraînant fréquemment le corps.

Si le corps étranger est engagé dans le globe de l'œil, ce qui le rend impossible à extraire, il n'y a qu'à appliquer des compresses d'eau fraîche en attendant l'opérateur.

Les enfants s'enfoncent souvent, en jouant, des pois, des haricots, des perles, ou encore des insectes dans l'oreille, qu'ils obstruent. Le cérumen aussi, matière jaunâtre sécrétée par la membrane intérieure, peut, s'il s'accumule par défaut de propreté, former une sorte de bouchon qui finit par empêcher d'entendre; il est facile d'éviter ce cas extrême par les soins journaliers nécessaires, mais, si on veut dissoudre le cérumen, il faut le ramollir par de fortes et nombreuses injections tièdes à l'aide de la poire en caoutchouc.

Quant aux corps étrangers, il est difficile de les extraire sans instruments spéciaux, s'ils sont un peu profondément enfoncés. On peut essayer avec la courbure d'une épingle à cheveux, mais jamais avec un objet pointu.

Les insectes seront noyés par une injection d'huile, qu'on fera suivre d'une injection d'eau pour les expulser.

On peut trouver les mêmes corps étrangers dans le nez ; on essaiera de les prendre avec une pince ou encore on mettra un peu de tabac dans l'autre narine, ce qui amènera des éternuements. Il faut se moucher fortement, ce qui suffit parfois à expulser l'intrus.

Dans la gorge enfin, et dans le larynx, les corps étrangers peuvent s'arrêter. Le premier cas est moins grave que le second, puisque le passage de l'air est libre. Pour les objets durs et pointus : arêtes, os, il vaut mieux faire absorber de la mie de pain ou de la bouillie que de faire boire, ce qui réussit, au contraire, lorsque le corps engagé peut se dissoudre.

Si ces moyens sont sans effet, il faut provoquer les vomissements; cependant, si la suffocation ne menace pas, il vaut mieux ne pas essayer de faire revenir le corps (pièce de monnaie, épingle), mais plutôt favoriser son évacuation par une purgation.

EMPOISONNEMENTS. — Lorsqu'une personne est prise subitement, après un repas, de vomissements accompagnés de tranchées et de diarrhée, on peut supposer un empoisonnement, bien que certaines indispositions ou maladies puissent présenter les mêmes symptômes (choléra, indigestion violente, coliques hépatiques et néphrétiques).

Il faut, dans ce cas, agir et agir vite, car « le salut d'un empoisonné dépend de la promptitude des secours qu'on lui porte » (Dr George) (1).

Chaque poison a son contre-poison et nous donnerons plus loin la liste des uns et des autres, des principaux tout au moins. Mais, à défaut de tout médicament, le meilleur contre-poison est l'eau. Le grand médecin anglais du XVIIe siècle, Sydenham, raconte comment il sauva un domestique, empoisonné par du sublimé corrosif, en employant uniquement l'eau comme antidote.

On peut donc toujours, en cas d'empoisonnement, et qu'on soit ou non dans l'ignorance de la nature du poison absorbé, administrer de l'eau tiède *à haute dose, par litres.* On la donnera à boire, comme vomitif, à boire aussi, comme purgatif, si le poison est déjà parvenu dans l'intestin, — elle sera additionnée dans ce cas de magnésie (30 grammes si c'est possible), — enfin comme lavement, pour évacuer le reste du poison.

L'eau très chaude peut encore être donnée pour faire transpirer le malade, la transpiration constituant une des manières d'éliminer le principe nuisible. L'émission abondante des urines est aussi un excellent moyen d'évacuer le poison.

Il va sans dire que tout ce traitement doit être fait en cas d'urgence, en attendant le médecin, qui est seul qualifié pour compléter le traitement.

Si l'on n'a pas d'autre moyen, le chatouillement de la luette (au fond de la bouche) provoque les vomissements.

(1) Dr Hector GEORGE, *Leçons d'hygiène.*

Les principaux contre-poisons, outre l'eau, sont le lait, l'eau albumineuse, le café, l'ammoniaque.

Voici la liste des poisons les plus communs, avec le traitement spécial qui convient pour chacun.

ACIDES. — *Acide acétique* (*vinaigre*), *azotique*, *chlorhydrique*, *citrique*, *oxalique*, *phosphorique*, *sulfurique*, *tartrique*. — Grande quantité d'eau de blancs d'œufs tiède ou eau albumineuse (4 blancs d'œufs battus dans un litre d'eau), eau de magnésie (20 à 30 grammes par litre) ou eau de savon (15 grammes de savon blanc pour 2 litres); délayer des cendres dans de l'eau et avaler immédiatement, ou encore boire du lait.

Acide cyanhydrique ou prussique, *noyaux de fruits*. — Faire respirer de l'ammoniaque ou alcali. Appliquer des compresses froides sur la tête, la nuque, le dos. Faire vomir. Infusion de café.

Aconit. — Faire vomir. Ipécacuanha, 1 gramme par demi-litre d'eau tiède.

Alcali, *ammoniaque*. — Eau vinaigrée (3 cuillerées à soupe de vinaigre pour 1 litre d'eau), limonade au citron, eau albumineuse, lait.

Allumettes phosphoriques et phosphore. — Faire vomir; eau albumineuse; boissons aqueuses abondantes, dans lesquelles on mettra quelques cuillerées à café de magnésie anglaise. *Pas d'huile*.

Arsenic. — Faire vomir. Eau de magnésie; œufs crus; huile d'olive, de ricin.

Belladone. — Faire vomir avec l'ipécacuanha et le chatouillement de la luette. Café fort, sans sucre. Boissons acidulées.

Benzine, *Aniline*. — Faire vomir de suite. Frictions sèches ou alcooliques sur les côtés de la poitrine.

Ciguë. — Même traitement que pour la belladone.

Digitale. — Même traitement que pour la belladone.

Eau de Javel. — Faire vomir. Eau de blancs d'œufs et lait en abondance.

Émétique. — Eau albumineuse en quantité. Décoction de quinquina. Provoquer les vomissements en chatouillant la luette.

Iode. — Eau de blancs d'œufs en abondance, eau d'amidon (une cuillerée à bouche que l'on fera bouillir dans un litre d'eau) ; lavements d'amidon.

Laudanum. — Faire rapidement vomir. Aider le vomitif par les chatouillements de la luette. Administrer du café fort. Combattre le sommeil.

Morphine. — Même traitement que pour le laudanum.

Plomb, eau blanche. — Faire dissoudre 50 grammes de sulfate de soude ou de sulfate de magnésie dans un litre d'eau ; un verre de deux en deux minutes. Ou du lait.

Potasse, soude. — Même traitement que pour l'alcali.

Strychnine. — Faire vomir. Décoction de quinquina, purgatifs.

Sublimé corrosif. — Faire vomir. Donner du lait. Pas de boissons acidulées.

Sulfate de fer, de cuivre. — Faire vomir. Eau albumineuse ; sucre en quantité, lait.

Tabac et nicotine. — Eau vinaigrée ; dans les cas graves même traitement que pour le laudanum.

Cuivre, vert-de-gris. — Faire vomir. Ipécacuanha. Eau de blancs d'œufs ; eau de magnésie. Lait.

Alcool (Ivresse). — L'absorption d'alcool en grande quantité peut amener l'apoplexie et la mort. Il faut, lorsqu'un individu pris de boisson devient inerte, pâle ou congestionné, que son corps se refroidit et que la respiration devient pénible, agir promptement pour le dégriser. Pour cela, on fera vomir en donnant un vomitif ou une quantité d'eau chaude. Ensuite 5 à 6 gouttes d'ammoniaque dans un verre d'eau sucrée. Enfin, si le cas s'aggrave, on aspergera le visage d'eau froide, on appliquera des compresses d'eau froide, ou de glace si c'est possible, sur le crâne, des sangsues derrière l'oreille, des sinapismes sur les jambes, en frictionnant vigoureu-

sementle corps pour y rétablir la circulation normale.

Viandes gâtées, moules, huîtres, crevettes, homards et poissons gâtés ou empoisonnés. — Empoisonnement grave. Il faut faire vomir de suite ; donner des boissons abondantes, de l'eau vinaigrée, des grogs à l'eau-de-vie, de l'éther sur du sucre, plusieurs gouttes.

Champignons. — Voici enfin l'une des causes d'empoisonnement les plus fréquentes à la campagne, où des personnes inexpérimentées recueillent des champignons sans bien connaître les signes qui distinguent les comestibles des vénéneux.

La principale source des erreurs fatales si souvent commises consiste dans une série de principes adoptés, tels que ceux-ci : « les champignons vénéneux sont coriaces comme le liège ; leur saveur est désagréable ; ils exhalent une mauvaise odeur ; ils changent de couleur après avoir été cassés ». Or, rien n'est moins irréfutable que ces affirmations ; en effet, il y a de mauvais champignons dont la chair n'est pas coriace, certains champignons comestibles sont amers et d'autres peuvent avoir une odeur désagréable. Enfin, quant au noircissement de la brisure, — l'opinion la plus enracinée dans l'esprit populaire, et celle qui cause le plus d'accidents, — ce n'est pas non plus un signe certain puisque, sur les cinq variétés *comestibles* de bolets ou cèpes, deux noircissent lorsqu'on les coupe et que, fait remarquable, sur les quatre-vingts variétés d'agarics, deux seulement sont comestibles *et noircissent*, tandis que *tous les autres restent blancs et sont très vénéneux.*

Les divers moyens employés pour reconnaître à la cuisson la comestibilité des champignons ne valent pas mieux. Les pièces d'argent ou l'oignon mélangés au bouillon des champignons ne noircissent pas forcément si ceux-ci sont mauvais, comme on le croit assez généralement.

En réalité, il vaut mieux s'abstenir de la cueillette de

ce dangereux légume si l'on n'est pas soi-même un spécialiste averti, capable de discerner les caractères botaniques, les seuls qui permettent de les classer sans erreur.

En cas d'empoisonnement causé par des champignons vénéneux ou gâtés (car tous les champignons trop anciens peuvent devenir dangereux), on donne en hâte un fort vomitif et un purgatif. Ensuite, quand tout le poison est évacué, forte infusion de café noir, gouttes d'éther sur du sucre. Pas d'acides ni d'eau vinaigrée, qui *aggravent* l'empoisonnement.

ASPHYXIE. — L'asphyxie est l'état dans lequel se trouve

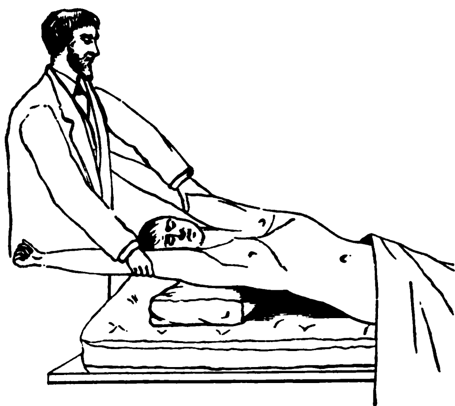


Fig. 86. — Procédé Sylvester, mouvement d'inspiration.

un individu dont la respiration est arrêtée à la suite du manque d'air ou de l'absorption d'un air vicié.

Que l'asphyxie ait eu lieu par pendaison, strangulation, immersion, etc., on devra, sans perdre un instant, détendre le malade et pratiquer la *respiration artificielle*.

Plusieurs procédés sont recommandés; le plus répandu et le plus simple est celui de Sylvester.

On place l'asphyxié sur le dos, les épaules soulevées par un coussin et les pieds appuyés, et on attire la langue

au dehors pour permettre l'entrée de l'air dans la trachée, puis on élève les bras des deux côtés de la tête et on les maintient doucement, mais fermement, ainsi élevés, pendant deux secondes (fig. 86). Abaissez ensuite les bras et pressez doucement, mais fermement, pendant deux secondes, contre les côtés de la poitrine (fig. 87). Répétez



Fig. 87. — Procédé Sylvester, mouvement d'expiration.

ces mouvements alternatifs hardiment et *avec persévérance* quinze fois environ par minute.

La traction rythmée de la langue (procédé de Laborde) est aussi à employer. Ce procédé a donné des résultats remarquables, en ramenant à la vie des noyés dont on désespérait.

Il faut ouvrir de force les mâchoires de l'asphyxié, entre lesquelles on place un morceau de bois pour les maintenir ouvertes. On saisit ensuite la langue à l'aide d'un linge tenu entre les doigts et on l'attire complètement hors de la bouche ; on imite le plus possible la respiration, ce qui est facile en attirant la langue du patient chaque fois qu'on respire soi-même.

Dans cette manœuvre comme dans la précédente, il

faut surtout persévérer : on a vu des asphyxiés rappelés à la vie après une et même deux heures d'efforts.

En même temps, et en attendant que les mouvements de la poitrine indiquent que la respiration normale se rétablit, on fera frictionner le malade par des aides, depuis les extrémités jusqu'au cœur. On le réchauffera à l'aide de linges et de couvertures chaudes.

Les différentes sortes d'asphyxie nécessitent des soins différents; cependant, ceux que nous venons d'indiquer conviennent à peu près à tous les cas.

Les pendus seront dépendus au plus vite, malgré le stupide préjugé qui veut qu'on n'agisse qu'en présence de l'autorité soit judiciaire, soit médicale. On soutiendra le corps, puis on desserrera la corde et on tâchera de faciliter l'entrée de l'air dans les poumons. Respiration artificielle et surtout traction de la langue.

Quant aux noyés, il faut les étendre un peu sur le côté droit et leur nettoyer la bouche et les narines. Respiration artificielle et traction de la langue. Ne pas les pendre par les pieds sous prétexte de leur faire rendre l'eau qu'ils ont absorbée. Les noyés doivent être réchauffés et séchés par des frictions et l'enveloppement dans des couvertures chaudes.

Quant aux asphyxiés par la chaleur, les gaz méphitiques, l'oxyde de carbone ou l'acide carbonique provenant de la combustion et d'un mauvais tirage, l'air vicié, etc., ou aux personnes tombées dans des cuves en fermentation alcoolique, on les mettra au grand air, la tête plus élevée que le reste du corps. Frictions, eau froide à la tête, inhalations de vinaigre, respiration artificielle, etc., comme pour les autres cas.

Pour les personnes tombées dans les fosses d'aisances, il faut se hâter de leur faire respirer du chlore.

On peut mettre des sinapismes aux jambes des asphyxiés si la figure est congestionnée.

Nous avons déjà parlé de l'asphyxie par le froid.

Accidents divers. — Signalons, pour terminer, les soins à donner d'urgence dans les cas subits tels que : attaques d'apoplexie, syncope, etc.

Apoplexie. — Mettre le malade, la tête soulevée, dans un endroit frais ; détacher ses habits ; mettre des compresses d'eau fraîche ou de glace sur la tête et des sinapismes aux mollets. Bain de pied sinapisé ; lavement purgatif. *Ne pas* donner à respirer des cordiaux (eau-de-vie, eau de Cologne, ammoniaque).

Coup de soleil. — Mettre le sujet à l'ombre, détacher ses vêtements ; compresses d'eau froide vinaigrée sur la tête et frictions sur tout le corps. Boissons fraîches et acides ou café noir.

Épilepsie. — Il n'y a absolument qu'à coucher le malade dans un espace découvert, à desserrer ses vêtements et à le surveiller pour éviter qu'il ne se blesse. Rien d'autre n'est à tenter avant la fin de la crise.

Hystérie. — Mêmes soins que pour l'épilepsie ; ne pas donner de cordiaux, dont l'odeur peut faire continuer l'accès.

Syncope, évanouissement. — Il faut coucher le sujet *à plat*, la tête aussi basse que le corps, dans un endroit bien aéré, desserrer ses vêtements, jeter de l'eau froide à la figure ou, mieux, la flageller, ainsi que les mains, à l'aide d'un linge mouillé. Faire respirer un cordial : vinaigre, éther, eau de Cologne, sels anglais. Enfin, dans les cas graves, tenter la respiration artificielle.

IV. — SOINS A DONNER AU NOUVEAU-NÉ

HYGIÈNE DE L'ENFANCE. — PETITE MÉDECINE DES MÈRES.

Il nous a semblé que quelques simples conseils aux mères ne seraient pas déplacés dans ce volume. Nous avons donc réuni ici les informations diverses que nous avons pu recueillir, en suivant toujours les plus récents

progrès de l'hygiène et de la médecine modernes.

Les remèdes simples et les recettes diverses qu'on trouvera dans cette même partie sont complètement dénués de l'intention d'envahir le domaine thérapeutique. Nous nous sommes, d'ailleurs, attachés avec soin à proscrire le maniement de toute substance toxique, exception faite pour quelques antiseptiques indispensables. Enfin, nous ajouterons que, bien loin d'avoir la prétention absurde de suppléer au médecin, ce petit guide a pour but, dans notre pensée, de rendre toute femme capable de discerner quand elle devrá réclamer son secours et quand elle pourra éviter de le déranger inutilement.

Préparatifs pour recevoir le nouveau-né. — Il ne faut pas attendre au moment de la naissance du bébé pour se procurer tout ce qui lui sera certainement nécessaire dès son entrée dans le monde.

Voici la nomenclature des objets les plus indispensables *à son usage personnel* :

Quelques litres d'eau bouillie *froide*.

Un citron.

Un savon blanc sans odeur.

Un peu d'huile d'amandes ou d'olive.

Une pelote de fil blanc.

Quant à la première toilette du bébé, voici ce dont elle se compose généralement:

Une chemise.

Une brassière de flanelle ou de coton doux.

Une brassière de laine tricotée.

Quelques personnes ne mettent qu'une brassière; — cela dépend naturellement de la saison, du climat, etc.

On enfile les petites manches les unes dans les autres de manière à n'avoir qu'à les passer comme un unique vêtement.

Il faut encore :

Une couche de toile.

Un lange de laine épaisse.

Une boîte d'épingles américaines de différentes grosseurs.

Plusieurs bandes de toile douce ou usagée.

Plusieurs bandes de flanelle.

On ne met plus guère de bonnet aux bébés aujourd'hui; cependant, si on y tient, il faut ajouter cet article de toilette aux objets précédents.

LAYETTE. — Il ne sera peut-être pas inutile de placer ici la composition d'une layette moyenne :

2, 3 ou 4 douzaines de couches de 75 centimètres carrés, ou encore 2 douzaines de grandes, c'est-à-dire de 80 sur 80 et 1 ou 2 douzaines de petites de 50 à 60 centimètres de côté.

Les couches seront en linge usagé, vieille toile ou coton fin (la toile est préférable comme douceur pour la peau délicate des tout petits).

3 langes de laine.

3 langes de coton épais.

3 langes de piqué pour recouvrir les autres (ceci ne fait déjà plus partie du strict nécessaire).

Une demi-douzaine de bandes de flanelle, de 6 à 8 centimètres de large et assez longues pour faire deux fois le tour de l'abdomen de l'enfant, c'est-à-dire de 60 à 70 centimètres environ.

On n'ourlera pas ces bandes et on coudra à l'une des deux extrémités, que l'on pliera en pointe, deux rubans de percale d'un demi-centimètre de large, assez longs pour nouer après avoir fait le tour du corps.

Une douzaine de bandes de vieille toile ou de coton très fin, de mêmes dimensions, mais sans cordons.

6 chemises-brassières, toutes droites et en vieille toile également.

6 brassières de tricot de laine.

Quelques personnes ajoutent 6 brassières de flanelle, mais l'utilité n'en est pas absolue si on emploie celles de tricot.

6 couches culottes en flanelle.

3 jupes cache-maillot à large ceinture.

6 bavoirs simples.

4 bavoirs plus habillés.

En nombre facultatif : robes à corsage, bas, chaussons, capelines, pelisses, capotes; enfin, pour le berceau, plusieurs piqués ou cretonnes très épaisses, pour garantir la paillasse de balle d'avoine ou une demi-douzaine de carrés de coton absorbant ou de feutre (les draps ne servent guère et n'apparaissent que comme embellissement) et trois taies pour le petit oreiller de crin.

Il est bon d'ajouter à ceci une ou deux culottes de caoutchouc pour les sorties et une toile caoutchoutée, de la dimension de la paillasse, pour couvrir immédiatement celle-ci.

Autant que possible, la toilette de l'enfant aura lieu dans une pièce séparée, dans un air pur et devant un bon feu clair; la température ne doit en aucun cas être inférieure à 15°. C'est une coutume très répandue que de donner un bain d'eau bouillie tiède à l'enfant. On est quelquefois forcé d'enduire le petit corps de vaseline, d'huile ou de beurre pour enlever la matière grasse qui le recouvre; on passe ensuite au savon et on lave à grande eau, en ayant soin de bien nettoyer tous les endroits où la peau forme des replis. La tête sera maintenue hors de l'eau par la main gauche, dont les doigts seront glissés sous les bras. On veillera avec soin à ce que l'eau du bain n'atteigne pas les yeux. Ceux-ci seront lavés séparément avec de l'eau bouillie boriquée, ou, mieux, on exprimera dedans quelques gouttes de jus de citron. Le bébé crie à ce moment évidemment désagréable de la toilette, mais cette précaution est *indispensable* pour prévenir les terribles maux d'yeux des tout petits.

Si on préfère ne pas baigner l'enfant, on se contentera de pratiquer quelques frictions à l'alcool ou à l'eau de

Cologne, à l'aide d'ouate hydrophile. Cette méthode, préconisée par quelques accoucheurs, a pour but de rendre plus complète l'asepsie de la plaie ombilicale.

Aussitôt l'enfant nettoyé, on le déposera sur un linge chaud et on l'essuiera doucement. On n'oubliera pas de l'examiner *avec attention* pour s'assurer qu'il est bien conformé. Ensuite on vérifiera la ligature du cordon et on la replacera plus près de l'ombilic si c'est nécessaire; on entourera d'ouate ou d'une compresse stérilisée, sur laquelle on placera une autre compresse de *toile*, fine ou usagée, ou de coton *très fin*; on assujettira le tout par une bande de flanelle modérément serrée, qui fera deux fois le tour du corps, et on nouera les rubans. On peut substituer au ruban une épingle américaine.

Le moment est venu de peser l'enfant, si l'on possède une balance à cet effet et une corbeille d'osier spéciale, connue sous le nom de pèse-bébé. On posera l'enfant dessus, après avoir fait la tare du panier. On peut aussi peser le bébé tout habillé et faire ensuite la tare des vêtements, mais il y a plus de chances de commettre une erreur de cette manière. Le poids moyen du nouveau-né est de 3^{kg},200 à 3^{kg},400 suivant le sexe, les filles pesant en moyenne 150 grammes de moins que les garçons. La longueur moyenne est de 50 centimètres.

Tout ceci, bain, soin des yeux, du cordon, pesage, doit être fait aussi rapidement que possible, pour que la température de l'être essentiellement frileux qu'est un tout petit n'ait pas le temps de s'abaisser. Cet abaissement est presque nul chez un enfant soigné et réchauffé comme nous venons de le dire; au contraire, il peut être de 3 et même de 5 degrés chez un enfant mal soigné et mal vêtu. Il faut donc se hâter le plus possible une fois qu'on a commencé à s'en occuper, et finir en l'habillant.

L'habillement rationnel du nouveau-né, à peu près partout adopté en France, se compose d'une petite chemise de toile fine, d'une brassière en tricot de laine

et d'une brassière de dessus en piqué ; celle-ci est facultative, quelques personnes la suppriment. Elles seront préparées, pour les premières toilettes au moins, de façon à passer les deux ou les trois manches d'un seul coup ; comme nous l'avons indiqué plus haut, elles doivent toujours croiser largement *par derrière*, où on les fermera par une épingle de sûreté ; on mettra encore une bavette, qui terminera l'habillement pour ainsi dire inamovible du haut du corps, car on ne le change qu'une fois pour huit ou dix fois qu'on change l'autre.

La seconde partie se composera d'une couche en toile usagée et douce, pliée en triangle et dont les pointes envelopperont et sépareront les cuisses et le siège du bébé. On l'épinglera lâchement avec une épingle de sûreté nickelée ou argentée (inoxydable). Par dessus tout, on mettra un lange de laine épaisse, bien serré sous les bras et libre du bas, de manière que l'enfant puisse remuer ses membres à volonté. Une première épingle de nourrice le fixera sous un bras et une seconde à la hauteur du genou ou un peu plus bas. Chacune des pièces de l'habillement aura été chauffée à la flamme.

Il n'y a plus maintenant qu'à coucher l'enfant dans son berceau bien chaud. Celui-ci sera garni d'une paillasse de balle d'avoine, recouverte d'une toile imperméable et d'un drap, ou de feutre absorbant et d'un petit oreiller de crin. On fera chauffer le drap et on ajoutera deux bouteilles d'eau *chaude*, mais *non bouillante*, à droite et à gauche, ou une seule aux pieds. C'est sur son côté droit de préférence qu'on mettra l'enfant pendant les premiers jours, après lesquels on le retournera sur les deux côtés alternativement toutes les deux heures environ. On le couvrira bien chaudement, avec une couverture et une petite peau de mouton doublée si on en possède une. Il ne faut pas oublier d'écarter les couvertures de la bouche : un air pur et renouvelé est nécessaire aux poumons du nouveau-né. Le berceau sera placé dans

un endroit bien éclairé, *en face* d'une fenêtre, si c'est possible, pour éviter de faire loucher l'enfant du côté du jour. Il sera mis à l'abri des courants d'air ou garanti par un paravent.

Quelles que soient les ressources et la place dont on dispose, le nouveau-né aura, *en tous cas*, son lit *personnel*: il faut absolument condamner l'habitude vicieuse qui consiste à le coucher à côté de sa mère ou de toute autre personne. On a de nombreux exemples d'enfants étouffés de cette façon.

Allaitement. — Le nouveau-né n'a pas besoin de nourriture dès les premières heures de sa vie extérieure On peut cependant lui donner, avant de le coucher, quelques cuillerées d'eau bouillie tiède, sucrée et additionnée d'un peu d'eau de fleur d'oranger.

Les avis sont partagés sur l'opportunité qu'il y a à mettre l'enfant au sein quatre ou six heures après sa naissance ou à attendre que le lait soit complètement monté. Dans le premier cas le nouveau-né absorbe le *colostrum*, liquide précédant le lait dans les seins de la mère; cette eau est laxative et favorise l'évacuation du méconium, matière noirâtre et visqueuse qui remplit l'intestin, mais cette méthode présente l'inconvénient de déranger la mère, qui a besoin d'un repos quelquefois absolu. Dans le second cas, le lait ne montant que le deuxième et même le troisième jour, l'enfant, s'il est très vigoureux, réclame une nourriture un peu substantielle; il vaut pourtant mieux s'en tenir à l'eau bouillie si la mère n'est pas en état de donner son lait.

Pour donner le sein, la mère se soulèvera un peu dans son lit à l'aide d'oreillers. La première tétée est souvent difficile à organiser : certains enfants débiles et faibles ne semblent pas savoir faire la succion avec la langue et le palais comme elle doit être faite. Il est alors nécessaire d'enseigner au bébé incapable : on peut, pour cela, tremper le doigt dans l'eau chaude, l'enfant

le saisira bientôt et on le mettra aussitôt au sein.

Il peut encore exister un vice de conformation qui prévienne la succion, auquel cas le médecin fera le nécessaire pour supprimer la difficulté.

Le besoin de sommeil peut aussi être la cause du refus du bébé de téter, aussi faut-il éviter de le réveiller pour le faire boire de force. Mais les difficultés proviennent, le plus souvent, de la nourrice : le bout du sein, ou mamelon, est mal conformé, trop court, ou même rentré dans le sein par suite de l'engorgement produit par l'afflux de lait; le moyen classique est de faire venir un nourrisson robuste et de le mettre au sein de l'accouchée; il forme le mamelon par sa succion plus puissante et fait monter le lait; il n'y a plus qu'à le remplacer par le nouveau-né, qui continuera. S'il se fatigue bientôt et refuse de persister, on pourra le mettre au sein de la nourrice pour lui apprendre à téter, il fera venir du lait sans effort, ce qui l'encouragera à recommencer.

On n'a pas toujours sous la main la nourrice et le nourrisson nécessaires à l'expérience, auquel cas il faut recourir à d'autres moyens.

On peut essayer de poser une espèce de ventouse, en appliquant au sommet du sein le goulot d'une bouteille préalablement remplie d'eau très chaude, puis vidée; la vapeur, en se condensant, laisse un vide qui attire le mamelon au dehors. On aide encore au succès de cette manœuvre en manipulant doucement, une fois la bouteille retirée, le mamelon entre les doigts, pour lui conserver sa forme avant de l'introduire dans la bouche de l'enfant. Inutile de répéter que les mains qui touchent aux seins doivent être soigneusement lavées à la brosse et méticuleusement propres; d'ailleurs nous reviendrons plus loin sur ce sujet spécial.

L'enfant sera mis *très régulièrement* au sein toutes les deux heures le jour et deux ou trois fois la nuit, dans les premiers mois. On peut l'y laisser environ dix minutes,

mais il est impossible d'établir une règle à ce sujet. On donnera alternativement un seul sein par tétée jusqu'au troisième mois, où on pourra alors donner les deux. Certains bébés prennent ce qui leur est nécessaire en quatre minutes, tandis que d'autres restent quinze et vingt minutes au sein; on voit vite quel est le genre de tempérament de l'enfant et, s'il est nerveux, vif, glouton, on fera bien de ne pas dépasser six à dix minutes; au contraire, s'il est lymphatique, lent et paisible, on sera obligé de lui laisser plus de temps, c'est-à-dire quinze et même vingt minutes, pour absorber la même quantité de lait. Dépasser ce temps est certainement inutile et très probablement nuisible ; on fait courir plus de dangers aux enfants en leur donnant *trop* que *trop peu*. Pauvres petites outres qui ne demandent qu'à s'emplir; pauvres petits estomacs tout neufs, auxquels on impose une distension et une digestion disproportionnées avec leur capacité et leur force; pauvres petits organes qui ne peuvent digérer, assimiler l'énorme quantité d'aliments qu'on leur impose. La croyance populaire a été jusqu'à créer un dicton : « Enfant rejetant, enfant devenant », voulant dire par là que l'enfant, pour avoir assez de lait, doit absorber, puis rejeter le surplus. Peut-on s'étonner, dès lors, de la fréquence des gastrites, des entérites et de toutes les fâcheuses maladies de l'estomac ou de l'intestin? Beaucoup de praticiens assurent qu'elles datent bien souvent de l'enfance.

Il y a là une grave erreur à combattre. En réalité, un enfant bien portant ne doit pas plus rejeter qu'une grande personne bien portante. On doit plutôt le laisser un peu « sur son appétit », comme on dit, que de lui faire absorber une quantité inutile de lait, fût-elle minime.

Le meilleur moyen de constater si le bébé augmente régulièrement est de le peser sinon chaque jour, au moins toutes les semaines, et d'établir la moyenne par jour; cette moyenne seule est importante.

Il faut bien savoir que « tout enfant qui n'augmente pas de poids ou qui diminue pendant huit ou quinze jours, doit être considéré comme ne recevant pas assez de nourriture » (1).

Pour être fixé d'une manière certaine sur la quantité de lait absorbée à chaque tétée, on pourra peser l'enfant avant et après chacune de celles-ci. D'après cette donnée, on réduira ou on augmentera la durée de la tétée.

Le tableau suivant indique les quantités de lait que l'enfant doit absorber par tétée :

	1er jour.	2e.	3e.	4e et 5e.
Par tétée..	3 grammes.	15	40	55

	1er mois.	2e et 3e.	4e et 5e.	6e mois.	7e mois.
Par tétée..	60	70	100	120	150

Il faut beaucoup de patience et de persévérance au début de l'allaitement. L'insuccès apparent ne doit pas décourager la mère ; il faut, avant de renoncer, qu'elle soit bien sûre de ne pas pouvoir nourrir, soit que les souffrances produites par les gerçures, crevasses, abcès, etc., soient trop grandes, soit que le lait manque absolument. Je dis *absolument* parce que s'il y en a même insuffisamment, il vaut mieux continuer à le donner à l'enfant, quitte à suppléer à ce qui lui manque par du lait étranger.

La mère doit bien se dire que son lait est la *seule* nourriture qui convienne entièrement à son enfant, et elle ne doit pas l'en priver sans d'impérieuses raisons, plus fortes que la plus forte volonté.

Si cependant elle est obligée de céder à ces raisons, l'allaitement indiqué, surtout à la campagne où l'on a toutes les chances d'avoir de bon lait, est l'allaitement artificiel, au lait de vache *stérilisé*.

STÉRILISATION. — Il est prudent de faire subir cette

(1) Dr VARIOT, *Instruction aux mères pour allaiter leurs enfants.*

opération au lait, même si celui qu'on emploie est obtenu dans les meilleures conditions. On n'est *absolument sûr* qu'à ce prix de la destruction des germes morbides qu'il peut contenir sans qu'on le sache.

Ici, nous ne saurions mieux faire que de citer un spécialiste bien connu, le Dr Variot, médecin de l'hôpital des Enfants-Malades à Paris, qui, par ses consultations et ses distributions de lait stérilisé en son dispensaire de Belleville, a considérablement fait baisser la mortalité infantile, autrefois si élevée dans ce quartier populaire.

« On doit choisir d'abord du bon lait frais pour le stériliser.

Si le lait est frelaté ou altéré, la stérilisation est impuissante à l'améliorer. Les mères soigneuses peuvent stériliser leur lait elles-mêmes, en se servant des appareils Soxhlet, Gentille ou autres. Ces appareils stérilisateurs se composent d'un panier en fil de fer contenant huit à neuf petites bouteilles, qui serviront de biberons.

Les flacons, après avoir été plus ou moins remplis de lait, suivant l'âge du nourrisson, sont bouchés avec des rondelles de caoutchouc. Le panier et les bouteilles sont alors placés dans un grand vase métallique rempli d'eau et cette eau doit bouillir pendant trois quarts d'heure. Par cette méthode, *on ne doit stériliser que la provision de lait pour vingt-quatre heures. Chaque petite bouteille ne doit servir que pour une tétée.*

L'opération de la stérilisation devra être recommencée tous les jours et les bouteilles, les bouchons et les tétines seront nettoyés à l'eau bouillante.

Coupages du lait. — Bien que bon nombre d'enfants supportent le lait de vache pur dès leur naissance, il est habituel de le couper d'eau jusqu'à trois mois. Pendant les quatre premières semaines de la vie, on y ajoutera un tiers d'eau bouillie et une petite quantité de sucre en poudre, car le lait de vache est pauvre en sucre.

De quatre à six semaines ou deux mois, on se contentera d'additionner le lait d'un quart d'eau bouillie.

Plus tard le lait pur est bien supporté; il est utile d'y ajouter un peu de sucre ordinaire.

L'eau pure, fraîchement bouillie, est la seule convenable pour couper le lait : les coupages à l'eau panée, à l'eau de gruau peuvent être nuisibles.

Choix du biberon. — Le biberon le plus simple est toujours le meilleur. Il devra avoir la forme d'une bouteille cylindrique ou aplatie, avec un col assez large pour permettre au besoin l'introduction d'une petite brosse de crin et pour faciliter le lavage.

On adaptera sur le col une tétine en caoutchouc, qui se retournera comme un doigt de gant. A chaque tétée, on lavera soigneusement la tétine et la bouteille, à l'eau bouillante additionnée de sel marin ou d'acide borique. Les tétines en caoutchouc, les meilleures, s'usent assez rapidement. Lorsque les trous dont la tétine est percée sont élargis, le lait s'écoule trop vite dans la bouche de l'enfant; on devra alors changer la tétine.

Il faut absolument renoncer au biberon à tube, car les impuretés s'amassent dans ces appareils, le lait s'y putréfie, et les enfants qui boivent à ces biberons sont sujets à des diarrhées qui peuvent les emporter.

Quantités de lait convenables pour chaque tétée. — Les mères doivent connaître approximativement les quantités de lait, variables, qui conviennent à un nourrisson suivant son âge et suivant son poids. Généralement on charge trop les biberons; de là, des troubles sérieux résultant de la suralimentation, des vomissements et de la diarrhée.

Il sera donc nécessaire d'avoir toujours à sa disposition une bouteille graduée, sur laquelle on lira les quantités de lait évaluées en grammes. Voici un tableau les indiquant proportionnellement à la capacité de l'estomac, suivant l'âge des nourrissons :

1re semaine ...	30 gr. (lait coupé d'un tiers d'eau).
2e —	45 gr. — — .
3e —	60 gr. — — .
4e à 8e semaine.	75 à 90 gr. (lait coupé d'un quart d'eau).
2e mois...... .	100 gr. — — .
3e —	120 gr. (lait pur).
4e, 5e et 6e mois.	135 à 160 gr. — .
7e à 12e — .	180 à 200 gr. — .

On réglera le nourrisson au biberon comme le nourrisson au sein. Il prendra donc huit ou neuf tétées dans les vingt-quatre heures; on espacera les tétées de deux heures à deux heures et demie, puis à trois heures en suivant le développement de l'enfant. On essaiera de supprimer les tétées de la nuit le plus tôt possible. La surveillance des nourrissons allaités artificiellement devra être encore plus stricte que celle des nourrissons élevés au sein; ils devront être pesés au moins une fois par semaine, pour s'assurer que leur croissance est normale. Si, malgré toutes les précautions prises, l'enfant n'augmente pas de poids, si les vomissements et la diarrhée surviennent, il faudra se hâter de recourir au médecin et, en attendant sa visite, il sera prudent de ne donner à boire *que de l'eau bouillie.*

Allaitement par les animaux. — Ce mode d'allaitement est si peu usité qu'il n'est pas besoin d'y insister. Le cas peut se présenter, cependant, où l'on est obligé d'y recourir. On choisira de préférence une chèvre, cet animal étant absolument réfractaire à la tuberculose. On dit qu'il vaut mieux prendre une chèvre blanche; il faut qu'elle soit d'un caractère doux, et ait mis bas récemment. On l'habituera facilement à présenter sa mamelle à l'enfant, en ayant soin de garer celui-ci des coups de pattes. D'ailleurs, la chèvre nourrice prend rapidement sa fonction au sérieux et connaît fort bien son nourrisson, pour lequel elle se montre pleine d'égards.

On fera suivre un régime hygiénique général à la bête

employée : propreté scrupuleuse, alimentation rationnelle, grand air, etc.

Nourrices. — Si l'état de l'enfant exige absolument du lait de femme et que sa mère ne puisse pas lui donner le sien, il faut se résoudre à prendre une nourrice. On apportera le plus grand soin à la choisir.

Elle sera d'une bonne santé, et son enfant ne devra pas être âgé de plus de quatre à cinq mois, *autant que possible*. On la fera *toujours* examiner par un médecin avant de permettre qu'elle approche de l'enfant. On n'ignore pas que les germes des plus terribles maladies peuvent être véhiculés par le lait ou par le contact direct : en fait, presque tous les états morbides sont transmissibles ainsi.

La surveillance est, là encore, plus facile à la campagne, le propre enfant de la nourrice pouvant être élevé en même temps et même peut-être nourri par elle, si elle est d'une santé robuste.

L'immoral abandon de l'enfant n'existe presque plus dans ces conditions ; il n'est au moins pas aussi absolu qu'au cas où on enlève complètement l'enfant à la mère, devenue nourrice mercenaire, encourageant ainsi un véritable trafic, que tant d'innocentes victimes payent de leur vie.

Régime des nourrices. - La nourrice, mère ou mercenaire, peut continuer son régime habituel, à quelques réserves près. Elle s'abstiendra de liqueurs fortes, de vin autant que possible, les alcools ayant tendance à donner des convulsions aux enfants.

Les crucifères : choux, navets, radis, cresson, sont contre-indiqués ; le soufre qu'ils contiennent passe dans le lait, ils donnent des gaz intestinaux aux nourrissons. On peut en dire autant des artichauts, et des liliacées en général : poireau, oignon, ail, etc., quoi qu'à un degré moindre. Les asperges sont mauvaises aussi. On fera bien de s'abstenir des coquillages et des champignons, s'ils sont douteux.

Les farineux de toutes sortes, *en purée de préférence*, les œufs, le laitage, les viandes, avec la bière *peu alcoolique* comme boisson, constituent une excellente alimentation. D'ailleurs, d'une manière générale, tout aliment bien digéré et qui n'incommode pas le nourrisson est acceptable. Les alcools seuls sont absolument proscrits.

Il faut bien se rappeler que presque tous les médicaments passent dans le lait. Les purgations, par exemple, ont un effet *sui generis* sur l'enfant. On peut continuer à nourrir pendant une indisposition de quelques jours, mais si elle présente un certain caractère de gravité, il vaut mieux interrompre que de s'exposer à voir dépérir le nourrisson. Le système nerveux ayant un rapport direct avec la lactation, les nourrices devront éviter toute excitation morale ou physique.

Crevasses du sein, gerçures, abcès. — Dès l'accouchement, on fera bien, pour prévenir les si douloureuses complications du côté des seins, de recouvrir ceux-ci d'un linge stérilisé, ayant bouilli trente minutes dans l'eau. Si on fait le pansement humide, tremper le linge dans l'eau boriquée, l'appliquer sur le mamelon, recouvrir d'un taffetas gommé et d'ouate. Maintenir le tout par un bandage de corps.

Chaque fois que l'on met l'enfant au sein, il faut lui nettoyer soigneusement la bouche avec un linge fin stérilisé, et laver le sein avant de remettre un pansement. Il faut insister sur l'asepsie rigoureuse des mains de la personne chargée de panser la mère, presque tous les accidents de ce côté étant le résultat d'infections.

Si des crevasses se déclarent, le médecin ordonnera probablement un pansement antiseptique plus actif, après lequel il ne faudra surtout pas oublier de laver le sein avant chaque tétée, des poisons violents étant employés dans ce cas.

Si les douleurs augmentent et deviennent intolérables,

comme c'est souvent le cas au début, on fera bien d'employer une préparation à base de tanin. Sans aucune intention de réclame, je me vois forcée d'indiquer ici le *baume Delacour*, dont bien des femmes ont expérimenté l'étonnante activité. Bien souvent la crevasse se ferme au bout de quelques applications et les souffrances, véritablement atroces, que produit la succion, s'atténuent et finissent par disparaître avec leur cause.

On peut aussi essayer d'un bout de sein en caoutchouc ou en liège, mais il faudrait, pour que l'enfant l'acceptât, l'adopter avant qu'il ait pris directement le sein.

Des abcès peuvent se former ; alors c'est le médecin, et même le chirurgien, qui doivent intervenir.

Sevrage. — Ici encore nous citons le Dr Variot :

« Au moment du sevrage, si l'on veut éviter les accidents fâcheux, il faut se contenter d'ajouter lentement et graduellement, au lait que les enfants continuent de prendre, des aliments un peu plus substantiels. Pour les nourrissons élevés au sein, il faudra d'abord les habituer à prendre du lait stérilisé, pour remplacer celui de la mère lorsqu'il se tarira. La période du sevrage commence au moment de l'éruption des premières dents, c'est-à-dire vers le huitième ou le dixième mois. Jusque-là les enfants ne recevront rien autre chose que du lait. Les premiers aliments que l'on ajoutera au lait seront les bouillies farineuses claires. On donnera, une fois par jour d'abord, une bouillie au lait faite avec la semoule ou le tapioca, la purée de pommes de terre. S'il y a tendance au relâchement de l'intestin, on préférera le riz ou la fleur de riz. Si, au contraire, le nourrisson est constipé, on recourra à la farine d'avoine. Les œufs bien frais sont bons pour les enfants.

La constipation est assez commune chez les nourrissons, surtout chez ceux qui sont élevés au lait stérilisé ; on la combattra avec de petits lavements de décoction de guimauve, administrés à l'aide d'une poire en caoutchouc

très propre ; sur l'avis du médecin on se servira de la magnésie, de la manne, de l'huile de ricin, etc., si la constipation est opiniâtre.

Après dix-huit mois, on commencera à donner un peu de jus de bœuf ou de pain trempé dans le jus; un peu de viande blanche finement coupée, de la purée de pommes de terre au lait, des lentilles, des crèmes, des gâteaux de riz, du macaroni, des biscuits, etc. Pendant cette période de sevrage, les enfants prendront deux fois par jour de petits repas solides et un litre de lait stérilisé en trois ou quatre fois. Le poisson, surtout le poisson de mer, est utile aux enfants, à condition qu'il soit frais et soigneusement débarrassé de ses arêtes. »

Continuons ce petit abrégé d'hygiène du nouveau-né par un tableau donnant le poids d'un enfant normal à la fin de chacun des douze premiers mois :

Poids de naissance, 3 kilogrammes.

			Accroissement quotidien.	
1er mois,	3 kil. 700	....	25	grammes.
2e	—	4 kil. 500	23	—
3e	—	5 kil. 250	23	—
4e	—	6 kil. »	23	—
5e	—	6 kil. 500	20	—
6e	—	7 kil. »	20	—
7e	—	7 kil. 500	18	—
8e	—	7 kil. 900	17	—
9e	—	8 kil. 300	13	—
10e	—	8 kil. 660	12	—
11e	—	8 kil. 960	10	—
12e	—	9 kil. 200	8	—

Comme on a souvent beaucoup de mal à faire accepter, à des enfants qui ont de la connaissance, un autre lait que celui de leur mère, lorsqu'ils n'en ont pas déjà goûté d'autre, on peut les habituer, à partir de trois mois, par exemple, à prendre une fois par jour une petite tasse (120 grammes) de lait, bouilli pendant quinze minutes ou stérilisé dans un biberon. Si l'enfant est bien accoutumé

à ces prises de lait, le sevrage en sera infiniment facilité.

Soins divers. — On ne devra pas sortir trop tôt le bébé; en hiver, la première sortie pourra avoir lieu au bout de vingt jours, *par un beau temps*, en été, dès la fin de la première semaine, après quoi on l'habituera à être promené par tous les temps, pourvu qu'il soit chaudement vêtu. Un grand bain chaud, à 28 ou 30°, sera donné tous les jours. On peut, à partir de dix-huit mois, habituer les enfants à l'eau froide, en ayant bien soin de les frictionner vigoureusement et de les envelopper très chaudement aussitôt après l'aspersion froide, pour déterminer une brusque réaction.

Le pansement de la plaie ombilicale sera continué jusqu'à complète cicatrisation, c'est-à-dire un peu après le détachement du cordon, qui a lieu vers le quatrième ou cinquième jour. On bandera ensuite l'enfant avec la bande de toile recouverte par la bande de flanelle, jusqu'au sixième mois au moins. On préviendra de la sorte les petites hernies qui se produisent facilement.

Pour ne pas abandonner la bande trop brusquement, on en déchirera un petit morceau tous les jours, ce qui en rendra la disparition insensible.

Le bébé devra rester dans son berceau pendant les premières semaines et même les premiers mois; on l'habituera à faire ses besoins proprement, à heure régulière autant que possible; on le tiendra, pour cela, sur un vase plusieurs fois par jour. Les matières normales — qui devront être évacuées deux ou trois fois par jour — seront d'un beau jaune d'or et de consistance d'œuf brouillé. L'enfant devra être laissé le moins longtemps possible dans des linges souillés ou mouillés. On ne le lèvera la nuit *sous aucun prétexte*, sauf pour lui donner à boire. C'est l'éducation première qui « donne le pli » ineffaçable; on fera donc bien de laisser crier le tout nouveau-né les premières nuits, si l'on est bien assuré qu'il n'a besoin de rien.

Les berceaux à oscillations sont aussi à déconseiller, tant pour l'enfant que pour les personnes qui s'en occupent, et qui, assises, couchées, debout, en marchant, en mangeant et en dormant, sont transformées en somnambules à déclanchement automatique ; si l'enfant n'a pas été habitué à être bercé, il n'en sentira pas le besoin.

On donne encore quelquefois, à la campagne, des tétines qui consistent en morceaux d'os en forme de tétines de biberon ou en une vraie tétine en caoutchouc suivie — hélas ! — du long tube de l'ancien biberon. On frémit quand on songe aux microbes qui doivent naître, se développer et prospérer dans ce boyau obscur, au grand dam des petits poumons et des bronches délicates, qui aspirent perpétuellement à vide ; résultat, l'enfant se fatigue l'estomac, les poumons, s'infecte, et se déforme la bouche par-dessus le marché. Mais il y a mieux encore : j'ai vu de mes yeux, et cela bien des fois, des mères donner à leur enfant une tétine (un suçot comme elles disent) qu'elles fabriquent en enveloppant un morceau de sucre dans un chiffon et en nouant le tout d'un fil. Heureux encore quand on n'ajoute pas de l'eau-de-vie au morceau de sucre ! Il ne faut pas perdre une occasion de dénoncer toutes ces pratiques vicieuses et de répéter qu'un enfant n'a besoin *de rien* entre ses tétées. — On permettra seulement l'anneau d'os ou d'ivoire quand les petites dents commencent à vouloir sortir ; les bâtons de guimauve bien bouillis sont aussi une ressource dans ce cas.

VACCINATION. — La vaccination doit être pratiquée dans les trois premiers mois. En principe, on peut vacciner même un nouveau-né : cette opération a lieu dans les maternités pendant les quinze jours qui suivent la naissance. On tiendra ensuite l'enfant à la maison, chaudement, et on garantira la plaie du froid à l'aide d'une petite compresse stérilisée, qu'on évitera de mouiller en lavant l'enfant. Du quatrième au treizième jour, la plaie

enfle et prend l'apparence d'un gros bouton; il y a quelquefois un peu de fièvre en même temps; puis la croûte se dessèche et tombe vers le vingt-quatrième jour, en laissant une trace indélébile.

Hygiène de l'enfance. — La base de l'éducation physique et morale de l'enfant, c'est la *régularité*. Les parents ne doivent jamais oublier qu'il est en leur pouvoir de faire don à leurs enfants, dans une certaine mesure, d'une bonne santé et d'un bon caractère et qu'ils n'arriveront à ce résultat que par une régularité absolue. Et qu'on ne croie pas qu'il est toujours bien assez tôt pour accoutumer l'enfant à obéir; en réalité il n'est *jamais trop petit* pour prendre une *habitude*, bonne ou mauvaise, et, dans ce cas, pourquoi ne pas lui faire adopter la bonne dès le début? C'est ainsi que l'intestin, l'estomac du nouveau-né peuvent être amenés à obéir, comme le sera plus tard sa volonté.

La vie des enfants sera donc soigneusement réglée, selon les circonstances et le choix des parents, bien entendu, mais avec le moins d'aléa possible. Les heures des repas, des promenades, du coucher seront fixes, en attendant que les heures de travail soient aussi comprises dans le programme.

Les conditions de la vie à la campagne sont les plus favorables de toutes au développement des enfants, qui ont plus qu'aucun autre individu besoin d'air pur. L'exercice physique tiendra donc une large place dans l'éducation; on habituera les enfants à sortir par tous les temps, et cela sans les surcharger d'une masse de vêtements. Ceux-ci varieront avec la saison, bien entendu, mais seront toujours amples. Les chaussures seront bien faites, c'est-à-dire qu'elles devront soutenir *sans jamais* comprimer. Quant à la flanelle, c'est une habitude comme une autre, qu'on peut parfaitement ne pas contracter sans s'en porter plus mal. « Il y a plus de rhumes engendrés par l'abus des vêtements », dit Fonssagrives, « que par le froid ». L'usage de la flanelle rend les enfants

délicats, indolents, et les habitue à la malpropreté par l'imprégnation des émanations cutanées. Il n'est pas, d'ailleurs, si difficile ni si dangereux qu'on le croit de quitter le gilet de flanelle, quand on est accoutumé depuis plus ou moins de temps à le porter. Pour les adultes comme pour les enfants, il suffit de profiter des chaleurs de l'été pour rompre cette habitude.

La croissance sera surveillée avec attention; à cette époque difficile, l'enfant prend volontiers des attitudes penchées, qu'on lui fera rectifier. On veillera à ce que les membres se développent régulièrement, que la poitrine s'élargisse, que l'enfant, selon un mot trivial qui peint, soit « bien planté ». Au moindre soupçon de déviation, on devra faire visiter l'enfant par le médecin.

La propreté est indispensable pour les enfants. De grandes ablutions seront faites chaque jour. On trouvera, au chapitre des bains et des douches, tout ce qui se rapporte à ce sujet.

La toilette de la bouche sera soigneusement faite tous les jours, à l'aide d'une brosse douce et d'eau bouillie; la dentition sera surveillée : il faut habituer les enfants à montrer leurs dents, à les laisser toucher, afin que l'inspection du dentiste ne les terrifie plus autant. On n'hésitera pas à les faire visiter de temps en temps par le spécialiste; cette simple précaution évitera bien des traitements et des opérations, douloureux parce que trop tardifs.

Une autre bonne habitude à donner aux enfants est de leur faire montrer leur gorge; on commencera lorsqu'ils sont encore tout jeunes, et, si on n'oublie pas un seul jour cette petite opération, l'enfant malade de la bouche ou de la gorge sera incomparablement plus facile à soigner.

L'alimentation sera très simple et, de préférence, végétale. On fera bien de ne pas donner de viande aux enfants avant deux ans, et on commencera par un peu de viande blanche finement coupée. Jusqu'à sept ou huit ans, les

enfants ne devront manger de la viande qu'une fois par jour, au repas principal de midi. Les viandes blanches, le poisson, les légumes cuits à l'eau, les farineux (surtout en purées), les œufs, le lait et le laitage sous toutes ses formes, — sauf les fromages très fermentés, — les fruits *en compotes*, les fruits frais en usage modéré, constituent l'alimentation rationnelle de l'enfance. Le gibier, les sauces épaisses, les crustacés, les pâtisseries et les bonbons sont à redouter. Le sucre est nécessaire à l'enfant, mais il faut le lui donner sans les mélanges, plus ou moins frelatés, d'acides et de colorants auxquels les friandises servent de prétexte. Comme boisson, l'eau pure, bouillie ou filtrée, est la plus hygiénique de toutes.

Les heures des repas seront invariables. Ils seront plus fréquents que ceux des adultes, c'est-à-dire qu'on donnera un ou deux goûters en plus. L'enfant doit être habitué à se mettre à table pour manger et à ne rien prendre entre les repas, sauf les goûters dont nous parlons. L'habitude qu'ont certains enfants d'avoir toujours quelque chose à la bouche est tout à fait mauvaise et il ne faut rien tolérer de ce côté.

L'heure du coucher et celle du lever doivent être également régulières. La chambre sera spacieuse et bien aérée, les fenêtres resteront ouvertes jusqu'à la tombée de la nuit. On peut même habituer l'enfant à supporter une fenêtre entr'ouverte dans la pièce où il dort, en ayant soin que l'air ne tombe pas directement sur lui ; le mieux est encore de tenir une fenêtre ouverte dans une pièce adjacente. Le feu est inutile dans la chambre à coucher : on n'a jamais besoin de chaleur extérieure pour reposer, à condition que le dormeur soit suffisamment protégé par des couvertures. L'enfant réclame plus de sommeil que l'adulte ; il lui faut douze heures de repos au lieu de sept à huit. On peut, entre ces deux limites, attribuer à chaque âge la quantité intermédiaire de sommeil dont il a besoin.

Les écarts de régime sont presque toujours nuisibles aux enfants, toutes les personnes qui ont de l'expérience le savent, et les lendemains de fête sont justement redoutés des mères ; ainsi, les repas copieux, compliqués ou prolongés, sont à éviter, de même que les veilles et toutes les fatigues excessives. En un mot, il ne faut pas sortir les enfants de leurs habitudes régulières d'hygiène et de vie, si l'on tient à leur santé.

PETITE MÉDECINE DES MÈRES.

Les enfants sont sujets à des indispositions, à des maladies même qui leur sont spéciales. Nous les énumérons dans ce qui suit, avec leurs symptômes les plus caractéristiques, dans le but d'aider les mères à reconnaître l'ennemi et à le combattre selon les moyens qui sont en leur pouvoir, en attendant mieux.

Dentition. — On met volontiers sur le compte de la dentition tous les troubles qui peuvent survenir chez les bébés. Elle est, en réalité, assez douloureuse chez quelques-uns, tandis qu'elle passe inaperçue chez d'autres. Les principales complications qui peuvent survenir sont : la bronchite, contractée par refroidissement à cause de l'humidité perpétuelle entretenue par la salive ; la diarrhée, qui peut simplement venir d'une coïncidence entre le sevrage ou le changement d'alimentation et la dentition ; quelques petites éruptions et enfin des troubles nerveux assez prononcés.

Il faut éviter de sevrer l'enfant avant la sortie des premières dents ou pendant une poussée dentaire.

Le préjugé populaire est à combattre qui empêche les mères de soigner et de guérir les éruptions qui éclatent fréquemment à cette époque, sous prétexte qu'elles constituent un dérivatif salutaire.

Comme remède aux troubles nerveux, accompagnés souvent de tristesse, de changement de caractère, les

grands bains tièdes prolongés sont excellents. Avant le coucher, ils apaisent et détendent l'enfant. Localement, on emploiera des sirops spéciaux en frictions sur les gencives, celui de Delabarre par exemple, et des racines de guimauve sur lesquelles l'enfant « essaiera ses dents ».

Voici l'ordre de la sortie des dents :

De six à huit mois, les deux incisives médianes inférieures; vers le neuvième, les deux incisives médianes supérieures; du douzième au quatorzième, les deux premières molaires supérieures, les deux incisives latérales supérieures et inférieures et les deux premières molaires inférieures; du seizième au vingt-deuxième, les quatre canines.

Enfin, entre le dix-huitième mois et la fin de la troisième année, les quatre dernières molaires. C'est vers cinq ans seulement que les quatre premières grosses molairès *permanentes* font leur apparition. Ajoutons que la dentition est plus ou moins retardée selon le plus ou moins de précocité du sujet.

Muguet. — Le muguet est une inflammation de la bouche. Les très jeunes enfants délicats en sont quelquefois atteints. Le champignon microscopique qui le produit se développe rapidement et envahit la muqueuse, sur la surface de laquelle il forme des plaques blanches, offrant une certaine ressemblance avec des grumeaux de lait. On les distingue de ceux-ci en ce qu'elles sont très adhérentes à la muqueuse.

Pour soulager les petits malades, qui souffrent surtout lorsqu'ils tètent, on entretiendra une grande propreté de la bouche. Pour cela, on la nettoiera plusieurs fois par jour avec de l'eau de Vichy, en projetant l'eau avec une poire en caoutchouc; on enlèvera les plaques de muguet à l'aide d'un pinceau de coton hydrophile, trempé dans un mélange de borax et de miel rosat.

Les enfants qui sont atteints de muguet sont des enfants malades; il faut donc surtout chercher et soigner

la cause, qui consiste souvent dans des troubles de l'estomac ou de l'intestin.

Aphtes. — Voici encore un ennemi des nourrissons. C'est surtout chez ceux-ci que ces petits boutons blancs et plats se montrent gênants. Ils rendent, en effet, la succion difficile et lorsqu'ils se rejoignent, formant ainsi des plaques blanches, l'enfant endure de véritables souffrances, particulièrement irritantes, bien que ne présentant pas de danger réel.

On fera des lavages répétés de la bouche avec une solution d'acide borique à 1 p. 100, on badigeonnera au pinceau d'ouate hydrophile, trempé dans un collutoire au borate de soude. S'il s'agit d'enfants au régime ordinaire, on évitera les aliments solides pendant quelques jours.

Les aphtes sont très contagieux ; il faut donc isoler les petits malades.

Indigestion. — Les enfants peu surveillés, auxquels on permet des écarts de régime, sont sujets aux indigestions.

Lorsque des aliments ont été absorbés en trop grand nombre — certains d'entre eux sont connus pour leur indigestibilité : le pain chaud, les fraises, etc. — l'estomac se révolte et, une ou deux heures après le repas, les vomissements succèdent aux malaises et alternent avec une diarrhée plus ou moins liquide.

Le remède consiste en repos au lit, en applications de linges chauds sur le ventre, en infusions de thé faible ou de tilleul avec un peu d'eau-de-vie, et en une surveillance plus exacte des enfants pour éviter la récidive.

Vomissements. — Les nourrissons rejettent fréquemment du lait, mais c'est simplement la régurgitation du trop-plein de l'estomac ; l'enfant rejette alors *sans effort, aussitôt après avoir bu*, du lait *non digéré*. Pour l'éviter, il faut raccourcir chaque tétée, puisque l'enfant boit trop à chaque fois.

Le nourrisson a aussi de véritables vomissements, reconnaissables aux efforts qu'il fait et au rejet de lait

caillé. En ce cas, c'est généralement l'alimentation qui laisse à désirer, soit que le lait soit mauvais ou mal stérilisé, soit que l'enfant en absorbe trop ou que les tétées soient trop rapprochées. Il faut de longs tâtonnements parfois avant d'arriver à trouver la quantité que l'enfant peut supporter et le temps qui doit séparer chaque prise de lait ; le régime devra ensuite être rigoureusement observé.

Les vomissements produits par le mauvais lait se produisent très rapidement après l'ingestion et sont suivis de diarrhée ; c'est une espèce d'empoisonnement qui se manifeste alors et qui réclame des soins énergiques, que le médecin prescrira. En l'attendant, on ne donnera que de l'eau bouillie.

Les bronchites accompagnées de violentes quintes de toux provoquent aussi des vomissements, de même que la dentition, mais ils sont peu inquiétants dans ces cas-là.

Diarrhée. Coliques. — La diarrhée est surtout à craindre chez les tout petits, qu'elle éprouve cruellement et qu'elle peut même emporter. La diarrhée *chronique* et la diarrhée *estivale* sont de véritables maladies, qui réclament des soins médicaux énergiques. Quant aux diarrhées qui arrivent aux enfants élevés au sein, elles sont, en général, peu graves. On reconnaît qu'un enfant en est atteint lorsqu'il rend six ou huit selles dans les 24 heures, au lieu de deux ou trois. Dans les cas légers, il suffira de diminuer la quantité de lait par tétée, de donner de bon *lait stérilisé*, si l'enfant est nourri artificiellement. Si les vomissements surviennent, le médecin devra être appelé : il y a probablement gastro-entérite. En attendant, on ne donnera au petit malade que de l'eau bouillie ou de l'eau alcaline (Vichy, Vals).

Les petits souffrent souvent de coliques. Celles-ci peuvent provenir d'aliments indigestes, auquel cas il faut surtout réchauffer le ventre et les pieds par des boules chaudes, des fers, etc. Mais, plus souvent, les coliques sont

causées par des gaz et, bien qu'elles ne présentent aucun danger, elles font beaucoup souffrir les bébés, qui s'agitent et crient sans répit. Plusieurs plantes aromatiques jouissent de la propriété de chasser les gaz intestinaux : par exemple, l'anis étoilé et la badiane; on les prépare en infusion et on les administre par cuillères à café, modérément.

Jaunisse. — Les nouveau-nés sont fréquemment atteints de cette affection qui se manifeste par la teinte jaune que prend la peau sur tout le corps. Les enfants plus âgés l'ont aussi quelquefois, après une émotion violente ou un embarras gastrique. Bien que la jaunisse puisse, en persistant, amener une maladie de foie, elle n'est, en général, pas redoutable; il faut combattre la constipation si elle apparaît.

Convulsions. — Les convulsions, terreur des mères, peuvent provenir de plusieurs causes : la dentition, les troubles digestifs, les vers intestinaux, les éruptions, les émotions violentes, les blessures, etc.

L'enfant pris de convulsions se raidit, se retourne les membres; la pupille de l'œil se tourne en dedans, causant le strabisme, ou en haut, ne laissant voir que le blanc de l'œil. Sa respiration est gênée et incomplète et, si l'accès se prolonge pendant des heures, l'asphyxie peut même survenir. Il faut, alors, pratiquer la *respiration artificielle* sans se lasser (Voir ce mot).

Toutes les crises ne sont heureusement pas si graves; en tous cas, on fera bien de débarrasser aussitôt l'enfant de ses vêtements et de le coucher dans une chambre aérée et dans un lit assez vaste pour qu'il ne puisse pas se blesser inconsciemment. On lui fera respirer quelques gouttes d'éther sur un mouchoir. On pourra essayer d'un grand bain tiède et on posera des compresses d'eau froide sur la tête. Si l'accès ne cède pas à tous ces moyens, une intervention plus énergique est nécessaire et il ne faut pas hésiter à demander le médecin.

Vers intestinaux. — On met beaucoup de choses sur le compte de ces parasites. Presque toutes les indispositions de l'enfance sont inscrites à leur actif. Bien qu'ils puissent quelquefois produire des désordres, ils ne sont pas, en général, si difficilement supportés par les enfants.

Il y a plusieurs sortes de vers : les lombrics, qui ressemblent beaucoup aux vers de terre, les oxyures vermiculaires, qui ont de 2 à 10 *millimètres* de long : ces derniers causent des démangeaisons insupportables, surtout le soir ; quant aux lombrics, bien que leur présence puisse ne causer aucune gêne, ils peuvent aussi remonter jusque dans l'estomac ou dans les voies biliaires et y causer certains désordres. Il vaut donc mieux les expulser ; on y arrivera facilement avec une décoction de semen-contra, suivie d'un purgatif. Pour se débarrasser des oxyures qui siègent dans le gros intestin, on administrera tous les soirs, pendant 8 jours, un lavement d'eau froide, simple ou salée.

Il y a encore le ténia ou ver solitaire, mais le remède à prendre doit être ordonné par le médecin, qui prescrira une dose proportionnée à l'âge de l'enfant.

Gourmes. Eczéma. — Les tout petits bébés, lorsqu'ils sont insuffisamment nettoyés, ont souvent la tête recouverte de croûtes grisâtres, d'aspect répugnant. C'est un préjugé cher au peuple que celui qui consiste à respecter ce « chapeau », qui passe pour protéger la tête du nouveau-né. Il faut lutter contre cette étrange idée, en contradiction avec toutes les données d'hygiène. Les enfants doivent au contraire être nettoyés, lavés, savonnés sur la tête, comme partout ailleurs, et aussi fréquemment.

Le mieux, pour détruire une calotte de gourme, est de frotter le cuir chevelu avec une brosse molle trempée dans l'huile d'amandes douces, en procédant très doucement pour ne pas irriter la peau. On lavera ensuite à l'eau tiède et au savon. En répétant souvent cette opération, on finira par obtenir la complète disparition des

croûtes. Si l'enfant est trop jeune ou trop délicat pour supporter le brossage, même très doux, il est préférable d'enduire la tête de vaseline, le soir par exemple, et de laver au savon le lendemain.

L'eczéma est une maladie de peau qui attaque plutôt le corps que le visage. Il débute par une rougeur, des boutons qui crèvent et suintent. Les enfants en sont terriblement incommodés ; ils se grattent et se déchirent à tel point qu'on est souvent forcé de leur attacher les mains. Il ne faut pas traiter légèrement cette affection, qui présente une certaine gravité. Le docteur prescrira le traitement nécessaire ; on apaise l'irritation du petit malade en le poudrant avec de la fécule.

Le véritable eczéma n'est pas contagieux, mais on le confond souvent avec une autre éruption, l'impétigo, qui attaque de préférence le visage (bien que l'eczéma puisse aussi envahir celui-ci). L'impétigo, lui, est contagieux, et il faut isoler les petits malades qui en sont atteints. Avec cette espèce de gourme, la figure est couverte de croûtes jaunes ou rougeâtres, qui offrent un aspect vraiment repoussant.

Les dépuratifs feront grand bien, dans ce cas, pour traiter le mal dans ses causes ; on donnera localement des bains d'amidon. On ramollira les croûtes avec des cataplasmes de fécule de pomme de terre, ou à l'aide de tampons de coton hydrophile trempés dans l'eau amidonnée, qu'on recouvrira par une bande de taffetas gommé.

Coryza, Rhume, Bronchite, Grippe. — Tout le monde connaît le coryza, qui n'est autre que le banal rhume de cerveau. Il débute souvent par un mal de tête et quelques frissons. La muqueuse nasale, enflammée, sécrète un liquide clair comme de l'eau, mais qui s'épaissit et disparaît en quelques jours, en même temps que le rhume, à moins que celui-ci ne s'étende à l'arrière-gorge et ne détermine un rhume de poitrine avec toux.

C'est plutôt chez les nouveau-nés que le coryza demande des soins. Il est, en effet, très gênant pour la respiration, puisque celle-ci ne pouvant plus se faire par le nez, le nourrisson est obligé de quitter le sein pour reprendre haleine. Pour le soulager, on fera dans les narines, à l'aide de la poire en caoutchouc, des injections de décoction de guimauve ou d'acide borique à 1 p. 100.

Lorsque le rhume de cerveau descend dans la trachée, la muqueuse de celle-ci s'enflamme, de même que les grosses bronches ; si ce rhume de poitrine est mal soigné, la bronchite n'est pas loin. Il faut donc soigner les rhumes, garder les enfants au chaud et les vêtir en conséquence s'ils sortent; éviter le grand froid et l'humidité. Des tisanes bien chaudes, de la teinture d'iode sur la poitrine ou sur le dos guérissent promptement un rhume simple.

La bronchite est plus sérieuse et nécessite des soins plus éclairés. Il y a de la fièvre, diminution ou perte d'appétit, toux fréquente et sifflements. La bronchite est quelquefois mortelle chez les tout petits (bronchite capillaire). On peut, en tous cas, faire vomir les enfants avec le sirop d'ipécacuanha, donné par cuillerées à café jusqu'à l'effet souhaité, et les tenir à l'abri dans une température douce et égale (pas au-dessous de 16°).

La grippe est une indisposition fort ennuyeuse chez les enfants. La fièvre monte si vite chez eux, qu'on est alarmé de leur voir des températures élevées presque dès le commencement du mal. Celui-ci revêt d'ailleurs des formes toutes différentes et le diagnostic n'en est pas toujours facile à faire. Il y a assez souvent de l'angine, quelquefois de la bronchite, chez certains bébés on voit des convulsions, bref, c'est une maladie à formes multiples qu'il ne faut pas traiter négligemment; l'avis médical compétent est, au contraire, bien nécessaire. Comme pour la bronchite, l'enfant sera gardé à la chaleur; on pourra toujours débarrasser l'intestin par un purgatif et donner des boissons chaudes.

Rougeole. — Bien peu d'enfants échappent à la rougeole, mais c'est surtout de cinq à dix ans que cette maladie les atteint. Comme la rougeole est extrêmement contagieuse, il est bon d'en bien connaître la marche et les signes précurseurs, pour isoler l'enfant suspect. D'abord l'incubation, qui est de dix à douze jours et pendant laquelle l'enfant est sans forces et sans appétit ; il est pris de fièvre le soir (on appliquera le thermomètre pour la constater) ; le nez coule, les yeux se gonflent et la figure se bouffit un peu : c'est surtout pendant cette période que la rougeole est contagieuse. Puis survient l'éruption : les petites taches rouges apparaissent d'abord derrière les oreilles et sur les joues ; douze ou vingt-quatre heures après, le corps tout entier se couvre à son tour de boutons, la fièvre est forte ; enfin, dans les cas ordinaires, les rougeurs, le coryza disparaissent et l'enfant semble beaucoup mieux au bout de cinq ou six jours. La rougeole est une maladie bénigne si elle est soignée, mais qui peut avoir des complications, même mortelles, si elle ne l'est pas. Il faut surtout tenir l'enfant soupçonné de « couver » la rougeole, comme on dit, à la maison et dans une température constante de 18 à 20°.

Pour calmer la toux, les tisanes chaudes (violette, mauve) sont bonnes. On ne donnera que du bouillon et du lait comme nourriture tant que la fièvre durera. En cas de diarrhée, l'eau albuminée remplacera le lait. On la prépare en délayant six blancs d'œufs dans un litre d'eau avec quelques tranches de citron. Pour calmer la fièvre et l'agitation, le médecin prescrit parfois des bains tièdes et des calmants.

Il ne faut pas oublier que la rougeole peut avoir des suites très dangereuses du côté des poumons, de la gorge, des yeux, des oreilles, etc. Le meilleur moyen pour les éviter est de ne pas exposer le convalescent à prendre froid ; il ne devra jamais sortir avant quinze jours et souvent plus, selon le cas et suivant la saison et la température.

Pour éviter la contagion, il devra être isolé quatre semaines. Avant de lui permettre de circuler librement, il sera baigné dans une eau alcaline contenant 300 grammes de carbonate de soude ; sa tête, sa figure et ses mains seront bien savonnées et ses vêtements soigneusement désinfectés.

Scarlatine. — La scarlatine est une maladie beaucoup trop grave pour se passer des soins éclairés du praticien. Nous voulons seulement en donner ici un rapide aperçu, qui permette à la mère de famille de voir venir la maladie et d'éviter ainsi les imprudences.

L'incubation dure de deux à sept jours ; il est difficile, pour ne pas dire impossible, de prévoir, à cette époque, ce que l'enfant va avoir. Puis la fièvre monte, quelquefois jusqu'à 41°, un mal de gorge se déclare, il y a parfois vomissements et l'éruption apparaît d'abord sur le cou, la poitrine, le ventre, les aines, les cuisses. Elle doit être bien sortie trente-six heures après que la fièvre a commencé ; toute la surface du corps est alors d'un beau rouge écarlate. Dans ces conditions, c'est bien une scarlatine qui s'annonce et il sera sage de ne pas attendre une trop haute élévation de la température pour demander le médecin, qui prescrira le traitement approprié. Les complications les plus redoutables sont du côté de la gorge et des reins. Les urines devront toujours être surveillées et, si elles deviennent troubles ou si elles se raréfient, c'est un mauvais signe qu'il ne faut pas manquer d'indiquer au médecin. Des rhumatismes aussi peuvent succéder à la scarlatine. Pour les éviter, l'enfant sera constamment tenu à la chambre dans une température de 17 à 19°, nuit et jour, et sera enveloppé dans une longue chemise de flanelle. Les prescriptions médicales devront être rigoureusement suivies, notamment en ce qui concerne la convalescence, car les imprudences peuvent être fatales à cette époque.

La scarlatine se termine par un changement de peau,

si on peut ainsi dire : la peau du malade se détache et tombe par fragments. C'est à ce moment que la contagion est le plus à craindre. Tous les objets qui ont touché le scarlatineux devront être soumis à la désinfection ; c'est-à-dire que le mobilier de la chambre aura dû être réduit au strict nécessaire.

Les précautions sont les mêmes que pour la rougeole. Ce n'est pas avant six semaines que le scarlatineux pourra reprendre contact avec les autres enfants sans danger pour ceux-ci.

Varicelle. — C'est une des éruptions les moins méchantes; elle débute généralement, pas toujours cependant, par un léger mouvement de fièvre, peau sèche, perte d'appétit, etc. Les boutons apparaissent; rouges, de la grosseur d'une lentille, ils sont surmontés d'une petite cloche pleine d'un liquide incolore, de sorte que le corps semble couvert de petites perles. Une croûte se forme à leur place, puis elle sèche et tombe vers le douzième jour, en laissant une trace qui ne persiste pas.

L'enfant sera tenu au lit pendant deux ou trois jours. On calmera la cuisson et les démangeaisons en le poudrant avec de la poudre d'amidon. La propreté sera méticuleuse, les contacts irritants pouvant prolonger l'éruption. On isolera le petit malade des autres enfants pendant trois semaines, bien qu'il puisse sortir au bout de huit jours.

Urticaire. — L'absorption de certains aliments tels que les moules, les coquillages, les crustacés, le poisson peu frais, les viandes malsaines ou les fraises crues, peut déterminer l'urticaire. Celle-ci s'annonce, quelques heures après le repas, par des démangeaisons vives et un peu de fièvre; de larges boutons et même des plaques rouges, saillantes, apparaissent sur le corps. Tout cela disparaît comme c'est venu, sans laisser de traces; l'urticaire ne dure même pas toujours plusieurs

jours. On la combattra par des bains tièdes à l'amidon ou à l'eau de Vichy. Quant aux démangeaisons vraiment insupportables qu'elle provoque, on les adoucira par un poudrage d'amidon ou de fécule.

Faux croup, Croup vrai. — Un enfant, souffrant d'un rhume ou d'une bronchite sans gravité, est réveillé au milieu de la nuit par des quintes d'une toux rauque. Il est terriblement agité, se débat et semble suffoquer. Lorsque l'enfant est pris de cette manière, il y a des chances pour que ce soit le faux et non le vrai croup : « Il s'agit simplement, dit le Dr Variot, d'une laryngite aiguë avec un spasme temporaire de la glotte. Ces allures brusques et soudaines ne sont pas celles du *vrai croup*; ce n'est pas d'emblée que le vrai croup produit ces accès de suffocation; ceux-ci ne se montrent que lorsque la voix et la toux sont *éteintes*.

Dans le vrai croup, l'enfant a une raucité de la voix et de la toux pendant vingt-quatre et même quarante-huit heures, avant que ne surviennent les grands accès de suffocation, qui le mettent en danger imminent d'asphyxie.

Il sera néanmoins prudent de faire l'inspection de la gorge pour s'assurer qu'il n'y a aucune fausse membrane. »

Comme remède, on mettra un sinaspisme Rigollot sur le cou, ou encore une éponge imbibée d'eau aussi chaude qu'elle peut être supportée, et on fera prendre un bain de pied sinapisé. On peut encore donner un vomitif.

Les accès de faux croup se reproduisent souvent les nuits suivantes, si leur cause persiste encore; les mêmes remèdes seront appliqués.

Bien que le faux croup ne soit pas inquiétant en lui-même, il peut cependant arriver qu'il se complique et revête une forme dangereuse, presqu'aussi dangereuse en fait que le vrai croup.

Le faux croup peut aussi être un avant-coureur de la rougeole.

Puisque nous parlons de maux de gorge, répétons que les enfants doivent être habitués tout petits à montrer leur gorge. On y arrivera, malgré la défense instinctive du bébé, à l'aide d'une petite cuillère qui abaissera la langue. Si la mère songe à faire souvent et *régulièrement* cette inspection, elle arrivera au double résultat de connaître exactement l'état de la gorge de l'enfant et de faciliter la tâche du médecin, si celui-ci doit intervenir.

Si des taches blanches apparaissent sur la muqueuse, il faut prévenir le docteur. Ce n'est peut-être pas la diphtérie ni le croup, mais seule l'expérience du praticien pourra le distinguer.

Ajoutons enfin que, si on est appelé auprès d'un enfant atteint du croup, c'est-à-dire ayant la gorge couverte de plaques blanches, la voix éteinte et la toux sifflante, se débattant dans des accès d'une suffocation angoissante, il faut, en attendant le médecin, qui sera appelé en grande hâte, placer l'enfant dans une chambre où on fera bouillir une grande bassine d'eau, avec une poignée de feuilles d'eucalyptus si possible, *jusqu'à ce que la vapeur fasse ruisseler l'eau sur les murs.* On usera aussi des mêmes expédients que pour le faux croup : eau chaude, Rigollot, etc.

La science possède maintenant un remède merveilleux dans le sérum antidiphtérique, découvert par Behring, expérimenté et vulgarisé en France par le Dr Roux. Si le médecin peut faire l'injection à temps, les chances de guérison sont bien nombreuses, puisque l'emploi du précieux sérum a fait baisser la mortalité de 50 à 14 p. 100 dans les hôpitaux spéciaux.

Le croup est infectieux et extrêmement contagieux.

Coqueluche. — La coqueluche est une de ces maladies de l'enfance auxquelles il est bien rare d'échapper. Elle est très contagieuse et il suffit d'un coquelucheux pour infecter toute une école, une réunion quelconque d'enfants.

Il est difficile de distinguer dès l'abord la coqueluche d'une bronchite ou d'un rhume, d'autant plus qu'elle débute souvent par là avant de se caractériser. On la reconnaît plus tard aux *quintes*, longues et épuisantes, pendant lesquelles l'enfant perd la respiration et semble étouffer. La quinte se divise en plusieurs accès, entre lesquels le malade respire avec un sifflement particulier; elle se termine enfin par l'expulsion de crachats. Cette maladie est d'ailleurs la seule pendant laquelle les enfants au-dessous de quatre ans crachent. La congestion étant assez forte pendant ces accès, la figure reste bouffie, ce qui permet aux personnes expérimentées de distinguer à première vue un coquelucheux parmi d'autres enfants.

Les tout petits enfants ont surtout à souffrir de la coqueluche, à cause des vomissements qu'elle provoque parfois, et qui finissent par les faire tomber d'inanition; les enfants plus grands devront manger peu et souvent pour obvier à cet inconvénient. La coqueluche peut encore se compliquer de hernies, d'asphyxie, de convulsions, d'hémorragie, de fluxion de poitrine. Il faut donc tenir le petit malade en surveillance. Quant aux traitements, ils sont assez variables. Certains docteurs font garder la chambre strictement, avec un changement de pièce pendant la nuit pour purifier l'air. D'autres, au contraire, préconisent le grand air pendant toute la durée de la maladie. Il ne faut, en tous cas, sortir les coquelucheux ni par un froid trop vif, ni par le vent, à cause des poussières qui les feraient tousser à coup sûr, en irritant les voies respiratoires. L'isolement et la désinfection sont absolument de rigueur. La durée de la coqueluche est de six semaines à deux mois.

Oreillons. — Les oreillons sont caractérisés par un gonflement des glandes salivaires, qui cause une certaine gêne en mastiquant et qui déforme passagèrement l'ovale de la figure. C'est à ce signe extérieur que la mère reconnaît que son enfant en est atteint. Comme c'est

une indisposition très bénigne, ne s'aggravant que dans des cas tout à fait exceptionnels, il suffit de garder l'enfant à la chambre, en donnant un léger purgatif si les fonctions de l'estomac sont troublées, et de mettre une couche d'ouate sur le cou. L'enflure et la gêne disparaîtront en quelques jours.

Particularité à noter : les organes génitaux chez les garçons, et les seins chez les petites filles, sont sujets à participer à l'inflammation ; il faudra donc surveiller ces parties.

Les oreillons sont des plus contagieux ; l'enfant sera isolé de la famille, les malades, de l'école.

Maux d'yeux. — Beaucoup d'enfants lymphatiques souffrent des yeux. Après le sommeil, ceux-ci sont rouges et gonflés et les cils collés par l'humeur qu'ils sécrètent. L'irritation peut même s'étendre au globe de l'œil, la vue du malade se trouble alors et la lumière ne peut être supportée. Il sera bon, si le mal est aussi sérieux, de prendre l'avis du médecin, qui renverra peut-être à l'oculiste. Le régime fortifiant est, en tous cas, nécessaire : l'huile de foie de morue et les bains salés sont indiqués.

Les ophtalmies sont infiniment plus alarmantes et devront être signalées au médecin dès leur apparition. Les yeux se ferment, les paupières sont rouges et tuméfiées et le pus en sort avec grande abondance. Chez les nouveau-nés, elle apparaît tout de suite après la naissance, surtout si l'on n'a pas pris soin de désinfecter les yeux avec du citron ou une solution d'acide borique à 4 p. 100. Cette maladie est si grave que les enfants mal ou tardivement soignés sont exposés à rester aveugles pendant toute leur vie.

Les précautions antiseptiques les plus minutieuses devront être prises par la personne chargée de soigner les yeux du malade, en raison de l'extrême contagiosité de cette terrible maladie.

Maladies des oreilles. — Les oreilles sont le siège d'inflammations très douloureuses, qui succèdent à un refroidissement, à la rougeole, ou viennent spontanément chez des enfants très délicats.

Les élancements sont atrocement pénibles et les enfants crient et se débattent en conséquence ; ils n'entendent plus de l'oreille malade. Au bout de quelques jours, le pus s'écoule et l'enfant est soulagé ; cependant un écoulement peut s'installer, se prolonger et devenir chronique, inconvénient très désagréable.

Pour adoucir la douleur, on fera des injections fréquentes, dans le conduit auditif, avec une solution d'acide borique à 4 p. 100, à l'aide de la poire en caoutchouc. On peut aussi donner des bains d'oreilles avec une décoction de têtes de pavot, aussi chaude qu'on pourra la supporter. Chez les lymphatiques, la santé générale sera améliorée par des fortifiants.

V. — ALIMENTATION.

Généralités sur la préparation des aliments. — Nous commencerons, pour plus de clarté, par un vocabulaire des termes de cuisine.

Abaisse. — En pâtisserie, on donne le nom d'*abaisse* à de la pâte aplanie, à l'aide du rouleau d'une épaisseur variable, mais égale.

Barde de lard. — On dit une barde de lard, même quand le lard n'est pas destiné à barder les volailles ou le gibier. On dit donc barde pour tranche ou pour bande.

Blanchir, faire blanchir. — Faire blanchir signifie plonger les aliments à l'eau bouillante pour les laisser légèrement attendrir. On fait parfois blanchir les légumes, les fruits et les viandes, avant de les mettre en cuisson.

Clarification. — Opération s'appliquant surtout, dans la cuisine simple, aux bouillons et aux sirops. On l'obtient,

pour les premiers, en y délayant un blanc d'œuf, pour les seconds en les faisant bouillir à feu très doux avec les chairs d'un citron sans peau ni pépins.

Cuisson. — On donne le nom de cuisson au liquide dans lequel les aliments ont cuit.

Bouquet garni. — Le bouquet garni consiste en une pincée de branches de persil, mêlées avec une demi-feuille de laurier et quelques brins de thym, auxquels on peut joindre toutes les herbes aromatiques possibles. Le tout noué d'un brin de fil.

Court-bouillon. — Le court-bouillon se prépare environ vingt minutes avant d'y mettre le poisson. Mettre dans la poissonnière, avec la quantité d'eau nécessaire, le quart ou la moitié d'une bouteille de vin blanc, gros sel, poivre en grain, bouquet garni, carottes et oignons. Le poisson doit seulement baigner dans le liquide. Le poisson dit *au bleu* se prépare dans un court-bouillon au vin rouge.

Dégorger, faire dégorger. — On fait dégorger la viande, les poissons et les légumes, c'est-à-dire qu'on les fait séjourner dans l'eau plus ou moins longtemps, soit pour les obtenir blancs, soit pour en retirer l'âcreté.

Dégraisser. — Enlever la graisse d'un jus, d'un bouillon ou d'une sauce. On *dégraisse* aussi les viandes, en retirant le surplus de leur graisse.

Débrider. — C'est retirer d'une pièce bridée le fil, la ficelle ou les brochettes qui ont servi à la brider.

Dés. — On dit couper en *dés* des viandes, des légumes ou des fruits, c'est-à-dire les couper en forme carrée plus ou moins volumineuse.

Desserte. — On donne ce nom aux mets qui ont déjà paru sur la table.

Dorer. — Humecter avec de la dorure, à l'aide d'un pinceau, les surfaces en pâte crue d'une tourte, d'un pâté ou d'un gâteau.

Fraiser, c'est faire passer tour à tour et peu à peu la pâte sous la paume des deux mains en la poussant devant

soi, afin de la rendre plus lisse. On fraise deux ou trois fois les pâtes feuilletées.

Foncer. — Le plus ordinairement, ce terme s'applique à l'action de masquer l'intérieur d'un moule avec une abaisse en pâte crue. On dit : foncer un moule à pâté, à timbale ou à tartelette.

On peut aussi foncer un moule soit avec une couche de farce crue, soit avec du papier blanc ou des tranches de pain.

Frémir, frissonner. — C'est l'état d'ébullition non développée d'un liquide.

Liaison. — Deux œufs suffisent pour une sauce considérable. Séparer les blancs des jaunes et enlever le germe. Délayer les jaunes avec un peu d'eau froide ou légèrement tiède, y ajouter quelques cuillerées de sauce bouillante. Quand le mélange est bien fait, le verser dans la masse en tournant rapidement. Faire prendre la sauce en remuant toujours sans *laisser bouillir*, ce qui la ferait tourner.

Manier. — Se dit du beurre destiné à préparer une pâte, feuilletée ou autre, auquel on veut donner de la souplesse, en le pressant en tous sens dans un linge propre jusqu'à ce qu'il soit ramolli suffisamment.

Le *beurre manié* est une pâte molle composée de beurre et de farine ; il sert à lier certains légumes, les jus courts, et même les sauces.

Marinade. — La marinade cuite se prépare avec du vinaigre, de l'eau, des légumes, des aromates ; crue, elle consiste seulement en oignons émincés, feuilles de persil, aromates, huile et sucs de citrons ou vinaigre. On peut aussi faire une marinade avec moitié vin blanc ou rouge, moitié eau.

Mijoter. — Faire mijoter la viande dans son jus, laisser mijoter le ragoût, c'est-à-dire poser la casserole sur un feu très doux, de façon que l'ébullition du liquide ne soit pas prononcée.

Mouiller. — Verser dans un vase le liquide nécessaire à la cuisson des viandes ou tout autre aliment, par exemple : mouiller le jus, mouiller le ragoût.

Revenir, faire revenir. — Action de faire prendre couleur aux viandes, aux poissons ou aux légumes, avec du beurre, du saindoux, de l'huile, en les tournant avec une cuiller et en les faisant sauter.

Rissoler, faire rissoler. — Exposer des pièces à un feu vif, pour que les surfaces extérieures prennent couleur et sèchent au point de rester légèrement croquantes.

Roux. — Mettre du beurre dans une casserole ; quand il commence à jaunir, y jeter une ou plusieurs cuillerées de farine, selon la quantité de roux que l'on veut faire ; il faut que le mélange forme une pâte épaisse. Remuer tout le temps pour empêcher de brûler ; quand le roux a pris une couleur blond foncé, le mouiller en le remuant, puis laisser bouillir. On peut remplacer le beurre par de la graisse, ou par des petits morceaux de lard que l'on fait fondre dans la casserole.

Tomber à glace. — Faire tomber à glace signifie réduire un liquide, vin, jus, bouillon, avec lequel on a mouillé les viandes, jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur et la consistance d'un sirop.

Trousser. — Synonyme de brider : c'est assujettir les membres d'une volaille ou d'un gibier, à l'aide d'une aiguille à brider et de ficelle. On bride aussi la tête des poissons.

Zeste. — Pellicule extérieure de l'écorce de certains fruits. En cuisine on n'emploie comme arome que le zeste des oranges, des citrons, des bigarades, des mandarines.

Cuisson du sucre (sirops, confitures, etc.). — Voici comment se divisent les cuissons du sucre et l'ordre dans lequel elles se produisent suivant le degré d'ébullition.

Sucre perlé. — En trempant légèrement l'index dans

le liquide et en le frottant contre le pouce, le sucre commence à se ternir et à former des filets courts et épais.

Sucre soufflé. — Le sucre est au soufflé quand, en trempant l'écumoire dans le liquide et en la sortant aussitôt pour souffler à travers les trous, on en fait sortir les globules.

Sucre à la glu. — Après avoir trempé vivement l'index dans le sucre, on le plonge à l'instant dans de l'eau froide et on le frotte contre le pouce ; le sucre doit s'y attacher comme de la glu, sans qu'il soit possible d'en former une boule. Il faut toujours tremper le doigt dans l'eau froide avant de le tremper dans le sucre.

Sucre au boulé. — Prendre le sucre avec le doigt et le plonger dans l'eau froide, il doit se former en boule.

Sucre au cassé. — Le sucre est *au cassé*, quand en le prenant avec le doigt et le plongeant dans l'eau froide, on peut le détacher du doigt et le casser net en le ployant.

Après ce degré d'ébullition, le sucre passe au caramel blond et aussitôt après au caramel brun.

Viande de boucherie. — CATÉGORIES. — MORCEAUX. — Il n'est pas inutile de placer, au commencement d'un livre de cuisine, quelques données sur la manière de couper les bêtes de boucherie. La classification donnée est celle qui est adoptée par les bouchers de Paris ; elle varie un peu avec les localités.

Qualité de la viande d'après les régions. Catégories.

Bœuf (fig. 88). — Le bœuf une fois préparé, *habillé*, pour employer l'expression technique, est divisé en quatre quartiers, qu'on sépare en morceaux de valeur différente et pouvant se classer, au point de vue commercial, en diverses catégories.

Première catégorie. — Elle comprend les reins et les quartiers postérieurs sans les jambes ; elle présente environ 31 p. 100 du poids net de l'animal et se compose des morceaux suivants :

1° *Culotte*. — C'est la partie qui termine l'animal du côté de la queue et qui se compose, en allant de l'avant à

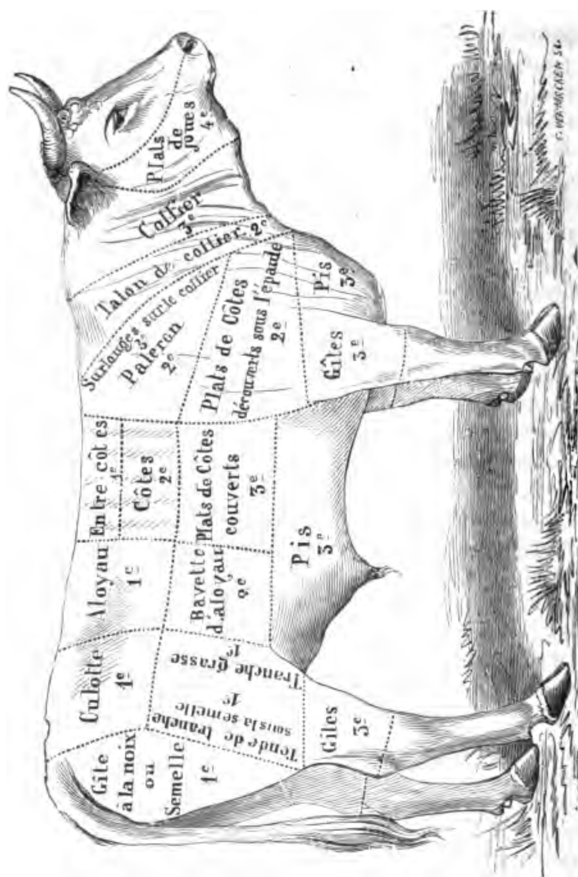


Fig. 88. — Coupe du bœuf à Paris.

l'arrière, du *cimier*, du *milieu de culotte* et de la *pointe de culotte*.



2° *Gîte à la noix.* — Première partie de la cuisse du côté extérieur, au-dessous de la pointe de culotte. Il se compose de la *tranche au petit os*, du *milieu du gîte à la noix*, du *derrière du gîte à la noix*, partie d'une valeur plus ou moins avantageuse suivant que la jambe a été coupée plus ou moins haut.

3° *Tende de tranche* (*quasi*, appelé *filet* à Lyon). Morceau placé à l'intérieur, sous le gîte à la noix.

4° *Tranche grasse* ou *pièce ronde.* — Deuxième partie de la cuisse du côté intérieur, facilement reconnaissable par l'os à moelle qui se trouve dans toute sa longueur.

5° *Aloyau.* — Partie placée entre la culotte et le train de côtes, à droite et à gauche de l'échine. On y distingue : 1° la *tête d'aloyau* ou *première pièce* du côté de la cuisse ; 2° le *milieu d'aloyau* ou *deuxième pièce* ; 3° la *troisième pièce*, qui se termine au train de côtes. Chacun de ces trois morceaux doit contenir une portion proportionnelle de *filet* et de *contre-filet.*

Le filet est placé dans l'intérieur de l'aloyau, le long de l'échine, et va en diminuant d'épaisseur à partir de la culotte jusqu'au train de côtes.

Le *faux-filet* ou *contre-filet* correspond au filet, seulement il est placé à l'extérieur, le long de l'échine. Quand le filet est enlevé, le reste s'appelle *coquille d'aloyau.* On donne le nom de *bavette d'aloyau* à la partie inférieure de l'aloyau, près de la tranche grasse ; ce morceau est de deuxième qualité.

6° *Entre-côtes.* — C'est la viande intercalée entre les côtes et qui n'a pour os que le petit bout de l'échine. Le train de côtes est la partie de l'animal qui contient les côtes et les entre-côtes, à partir de la troisième pièce de l'aloyau jusqu'à l'épaule.

Deuxième catégorie. — Elle est formée par les épaules et les côtes, elle représente 21 p. 100 du poids net et comprend les parties suivantes :

1° *Paleron* (*épaule*). — Il est composé : 1° du *derrière de*

paleron ; 2° de la *bande macreuse* ; 3° de la *boîte à la moelle* ; 4° des *deux jumeaux*, qui contiennent une noix entourée de graisse ; 5° de la *queue de gîte*, qui termine le paleron près des jambes.

2° *Côtes.* — On les divise en *côtes couvertes* et *côtes découvertes* ; ces dernières sont cachées en partie par l'épaule, elles doivent leur nom à ce qu'elles ne présentent pas la couche cellulo-graisseuse qui recouvre les autres côtes.

3° *Talon de collier.* — Partie qui reste assez ordinairement sur le paleron quand on le sépare de l'épaule.

4° *Bavette d'aloyau.* — Il en a déjà été question en parlant de l'aloyau.

5° *Plats de côtes découverts.* — Ils sont placés sous l'épaule et le paleron, à la suite des côtes découvertes.

6° *Rognons* ou *reins.*

Troisième catégorie. — Elle est constituée par les régions thoracique et abdominale, les jambes de devant et de derrière, le cou, la tête et le garrot ; elle forme 43 p. 100 du poids net, on y distingue :

1° *Collier*, comprenant : la *veine maigre* ou *maigre de collier*, qui se prend sur le cou, la *veine grasse* ou *gras de collier* qui se prend sous la gorge.

2° *Pis*, grumeau, flanc, hampe qui comprend : le *gros bout* qui se trouve entre les jambes de devant, le *milieu de poitrine*, première partie du ventre du côté de la cuisse, le *flanchet* seconde partie du ventre du côté de la cuisse.

3° *Gîtes.* — C'est la partie supérieure des jambes ; il y a deux *gîtes de devant* et deux *gîtes de derrière.*

4° *Plats de côtes couverts.* — Partie inférieure de l'entrecôte et des côtes, près de la poitrine.

Quatrième catégorie. — Elle comprend :

1° *Surlonges*, partie inférieure qui se trouve sur le collier ;

2° *Plats de joue* ou *têtes*, partie des joues de laquelle on a détaché le crâne et la mâchoire.

3° *Queue*, qu'on découpe parfois pour l'adjoindre comme *réjouissance* aux morceaux ayant un peu d'os.

Veau (fig. 89). — On estime la valeur des morceaux de veau d'après la position qu'ils occupent dans le corps de l'animal; on les classe en trois qualités ou catégories.

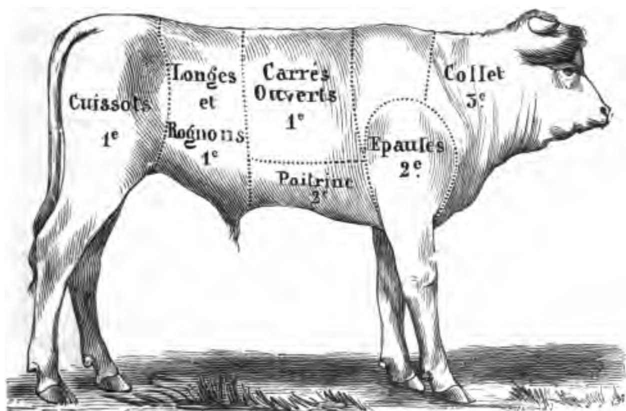


Fig. 89. — Coupe du veau.

Première catégorie. — 1° *Cuissot* : on découpe ordinairement cette partie en quatre morceaux principaux :

1° L'*entredeux*, qui est le plus estimé; 2° la *rouelle*; 3° le *cul de veau*; 4° le *quasi*, qui est le moins cher à cause des os qu'il renferme.

2° *Rognon.*

3° *Longe*, partie placée entre le cuissot et le carré couvert et correspondant à la *culotte* du bœuf.

4° *Carré couvert* ou côtes couvertes. — Cette partie comprend l'ensemble des côtes de l'animal, tantôt en un seul morceau pour rôtir, tantôt séparé en côtelettes.

Deuxième catégorie. — 1° *Épaule* ou *paleron.* — Elle contient une partie grasse, de forme oblongue, au milieu de laquelle on trouve un morceau globulaire, de la gros-

seur d'une noix et d'une grande finesse, c'est la noisette du veau.

Troisième catégorie :

1° *Collier* ou *collet ;*

2° *Basses-côtes.* — Partie placée entre le carré et le collet, sous le haut du paleron ;

3° *Jarrets.*

La tête, les pieds, la fraise, le foie et les ris sont vendus à part, en dehors des qualités ci-dessus.

Mouton et agneau (fig. 90). — On divise la viande en trois catégories.

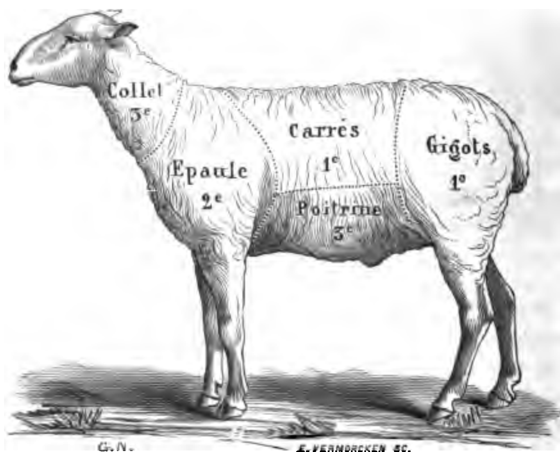


Fig. 90. — Coupe du mouton.

Première catégorie. — Elle comprend les *gigots* et les *carrés*. Ces derniers se vendent soit en un seul morceau soit découpés en côtelettes. On range également dans cette section la *selle*, morceau qui comprend toute la partie des reins.

Deuxième catégorie. — Elle se compose uniquement des deux *épaules* ou *éclanches*.

Troisième catégorie. — Elle est formée par la *poitrine*, le *collet* ou *collier* et les débris de *côtelettes*.

Porc (fig. 91). — On coupe le porc de la manière suivante :

Jambon. — Cette partie est constituée par la *fesse* et la *cuisse*; on fait aussi des *jambons* avec l'épaule.

Moitié de porc. — La moitié du porc est divisée en deux

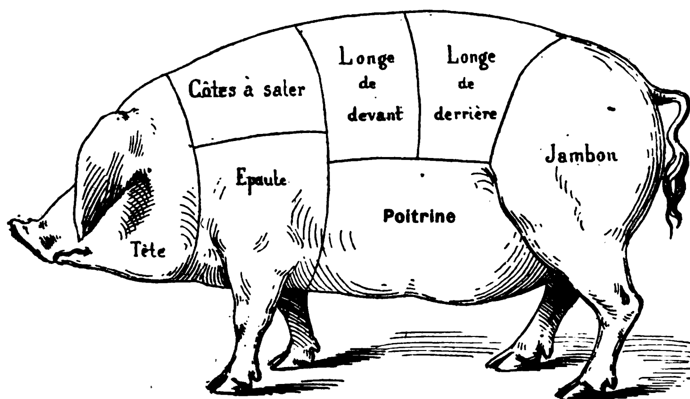


Fig. 91. — Coupe du porc.

parties : la partie inférieure porte le nom de *poitrine*, l'autre celui de *rein complet*.

Le *rein complet* se subdivise en deux parties : la *culotte*, le *filet*.

Carré couvert. — Ce morceau correspond en partie au train de côtes du bœuf.

Echine. — Partie des côtes comprise sous l'épaule.

Collet ou *collier*. — Muscles et vertèbres du cou.

Jambonneaux de devant et de derrière. — Sous ces noms on désigne les parties inférieures des jambes.

Poitrine. — La poitrine est constituée par le sternum et les muscles de l'abdomen.

Lard gras. — C'est la bande de lard qui recouvre les reins et qu'on enlève pour mettre au saloir.

Panne. — Sous ce nom on désigne la graisse intérieure des rognons et du flanc ; elle est très recherchée pour la préparation du saindoux.

Manière de découper les différentes pièces de viande, les volailles et le poisson. — Il est d'usage, dans beaucoup de familles, de découper à table. Il est bon d'avoir là-dessus quelques données théoriques, auxquelles les novices joindront la pratique, que rien ne remplace.

Bœuf. — *Aloyau.* — L'aloyau ou rosbeef, morceau de choix, doit d'abord être détaché de l'os et posé sur une assiette.

On le découpe alors, par tranches pas trop minces, perpendiculairement à la place occupée par l'os. Si l'aloyau est garni de son filet, on commence par découper et servir celui-ci. Chaque tranche porte un fragment de peau rissolée et doit être garnie d'un peu de graisse et du jus qui découle de la viande.

Le morceau allongé qui termine l'aloyau, si toutefois on l'y a laissé adhérer pour le faire cuire, ne doit pas être servi, sauf en famille, car il est un peu coriace. Il est, en tous cas, préférable, de le conserver pour le mettre dans une soupe aux légumes.

Filet. — Le découpage du filet ne présente pas de réelles difficultés. Il faut simplement que les tranches, plutôt épaisses, soient coupées dans le sens opposé au fil autant que possible, c'est-à-dire transversalement. Les tranches du centre sont les plus délicates.

Pot-au-feu. Bœuf à la mode. — Le pot-au-feu est difficile à bien découper, à cause de l'extrême cuisson, qui dissocie les fibres de la viande.

On est forcé de suivre le sens du fil, faute de pouvoir couper horizontalement. Cependant le gîte à la noix, le meilleur morceau, étant plus ferme et plus serré, supporte mieux le découpage horizontal.

La même remarque peut s'appliquer au bœuf à la mode.

Veau. — La *longe* de veau se découpe comme l'aloyau, sauf que les tranches doivent être un peu plus épaisses.

La *noix de veau* se découpe comme le filet, en tranches plus épaisses également.

L'*épaule* doit toujours avoir été roulée pour être présentable. Elle doit être maintenue fermement, pour ne pas se dérouler étant débridée, et distribuée par tranches rondes, contenant chacune maigre, gras et peau.

Mouton. — Le *gigot* doit être placé dans un plat vide, sans sauce, le manche tourné vers la droite ou vers la gauche selon que le gigot est droit ou gauche. La noix sera, en tous cas, présentée au-dessus, car c'est le morceau le plus délicat du gigot et celui par lequel on l'entame.

On le découpe *à la française*, c'est-à-dire dans le sens de l'os, ou *à l'anglaise*, c'est-à-dire perpendiculairement à celui-ci. La manière française est plus classique, mais la manière anglaise demande plus de brio dans l'exécution. Les tranches doivent être assez minces.

Le *filet* sera préalablement presque séparé au couperet, de sorte qu'un simple coup de couteau suffise à en détacher chaque côte.

L'*épaule de mouton* se découpe comme l'épaule de veau.

Agneau. — *Chevreau.* — Ces pièces, étant servies par quartiers, se découpent comme le filet de mouton, en tirant le meilleur parti possible des morceaux entremêlés d'os.

Le quartier d'arrière est le meilleur.

Porc. — Le *filet* et le *carré* du porc étant, avec la *pointe*, les seuls morceaux que l'on serve en rôti ou en daube, on peut leur appliquer les mêmes règles qu'aux morceaux correspondants du bœuf et du mouton. Le filet est fort estimé.

Le *jambon* se découpe de deux manières, comme le

gigot, mais plus fréquemment en suivant le sens de l'os et en commençant par la noix. Les tranches doivent en être *très minces*.

Gibier. — *Selle de chevreuil.* — Cette pièce se distribue par tranches biaisées, assez minces, prises de chaque côté de la colonne vertébrale, qu'on laisse intacte.

Le *cuissot* se découpe à peu près comme le gigot.

Le *sanglier* se traite comme le porc.

Lièvre et lapin. — On ne sert en pièce à découper que le râble accompagné des deux cuisses.

On peut, soit séparer la colonne vertébrale en plusieurs tronçons, de même que les cuisses, en y laissant adhérer la chair, soit — et c'est de beaucoup la meilleure manière, en même temps que la plus élégante et la plus facile, — enlever les chairs du râble par tranches minces, sans oublier le filet placé à l'intérieur, et découper également des tranches dans les cuisses.

Poulets, chapons, etc. — Tout le monde connaît la manière classique de découper une volaille en faisant cinq morceaux : les deux cuisses et le haut de cuisse, chaque aile et son blanc ; chacun de ces quatre morceaux est divisé en deux. Quant à la carcasse, on lui enlève le bréchet et les deux crochets, pour découper encore trois morceaux : le bateau, l'arrière et l'avant du dos. Mais, pour de belles pièces, on ne procède pas de la même manière ; on enlève le plus de filets possible, partout où on peut en prendre et on ne touche pas au dos de la carcasse, sauf pour y enlever le croupion ; on détache donc le haut de l'aile avec un petit morceau de blanc, le haut de cuisse, sur lequel on peut lever trois ou quatre filets, et la cuisse dont on fait deux morceaux, puis tout l'estomac se lève par filets, jusqu'à ce que la carcasse soit entièrement dépouillée.

Dinde. — *Oie.* — *Canard.* — A moins d'y être forcé, on ne touche pas aux cuisses de la dinde dans le découpage à table. On lève l'aileron avec un petit morceau de filet,

après quoi on découpe des tranches en biais sur l'estomac. Ou bien encore, on lève les filets d'un seul coup, pour les découper ensuite. On peut aussi, mais c'est là une opération qui demande autant d'adresse que de force, enlever l'arrière-train auquel adhèrent les cuisses, après avoir cassé les reins de la bête.

Dans l'oie, et le canard, on découpe d'abord les aiguillettes, filets longs et minces parallèles à l'os de l'estomac. Ce sont les morceaux les plus estimés de ces deux volailles. On découpe ensuite les ailes et les cuisses, que l'on divise suivant la grosseur de la pièce.

Le *faisan* se découpe comme le poulet.

Les *pigeons* et les *perdreaux* se divisent en deux parties, sur la longueur. Si les pièces sont fortes, on en fait quatre parties.

Les *poissons* doivent être débités à l'aide d'une truelle ou d'une cuiller en métal, *mais sans couteau.* On trace des lignes perpendiculaires à l'arête et on enlève successivement chacune des portions ainsi délimitées. Le ventre est moins estimé que le dos; on ne le distribue qu'après celui-ci.

Jus. — Coulis. — Sauces, etc. — Avant de donner des recettes complètes, disons un mot des différentes sauces les plus usitées, afin de n'avoir pas à y revenir lorsque nous aurons à les mentionner.

Jus. — Il est quelquefois nécessaire d'avoir, à la cuisine, un peu de bon jus pour assaisonner les légumes, allonger les sauces ou encore *corser*, c'est-à-dire renforcer, un potage d'un goût médiocre. Il faut *toujours* en avoir si l'on veut préparer un dîner un peu fin.

Pour l'obtenir on prend un morceau de jarret de veau de 250 à 500 grammes, ou, à son défaut, des os de veau, un peu de lard salé et des abatis; une carcasse de volaille contribue à l'améliorer; on ajoute quelques légumes coupés en gros dés, carottes et oignons surtout, et on fait revenir vivement pendant dix minutes; ensuite

on mouille à hauteur et on laisse bouillir à petit feu de deux à quatre heures, selon que les viandes et les os sont crus ou de desserte.

Le *coulis* est un jus encore plus concentré; il suffit, pour le préparer, d'y mettre plus de viande et de le laisser réduire plus longtemps.

Extraits. — Il est nécessaire de dire quelques mots ici des extraits de viande, qui existent dans le commerce sous forme liquide ou pâteuse. Ils sont très précieux en cuisine dans les cas pressés, pour remplacer un potage ou améliorer une sauce, mais leur saveur uniforme et bien reconnaissable doit en rendre l'emploi assez exceptionnel.

Sauces. — Sauce espagnole ou sauce brune. — Cette sauce sert de base à plusieurs sauces ; on améliore aussi certains mets avec une cuillerée de cette préparation, qui peut se garder plusieurs jours.

Faire fondre dans une casserole épaisse 125 grammes de beurre frais; y mêler 125 grammes de farine, tourner sans discontinuer sur *feu doux* jusqu'à ce que la sauce ait pris une couleur brune. Mouiller peu à peu avec le *jus* préparé (voir plus haut). Donner un bouillon et retirer aussitôt sur un côté du fourneau. Ajouter une grosse carotte coupée en deux, un oignon et un bouquet garni, sel, poivre en grain. Laisser cuire une heure, dégraisser et verser dans une terrine.

Sauce Madère. — Cette sauce coûteuse ne s'emploie que rarement ; elle est très savoureuse. Pour la préparer, faire un roux brun, le mouiller avec du bouillon ou du jus et y ajouter un ou deux verres à bordeaux (selon la quantité désirée) de madère, une ou deux cuillerées de champignons hachés, laisser mijoter à couvert une demi-heure et servir autour de la viande. On peut l'allonger avec le jus du rôti qu'elle accompagne.

Sauce blonde. — Faire un roux peu coloré ; mouiller avec du bouillon maigre ou gras ; faire cuire pendant une

demi-heure au moins ; au moment de servir, ajouter un morceau de beurre, que l'on fait fondre en tournant. Cette sauce peut remplacer la sauce blanche.

Sauce piquante. — Mettre dans une casserole deux ou trois cuillerées d'oignon haché et du beurre ; faire revenir sans colorer et ajouter deux petites cuillerées de farine. Laisser cuire deux minutes en tournant, mouiller avec du bouillon chaud, tourner jusqu'à l'ébullition ; éloigner du feu et ajouter une pincée de poivre, deux cuillerées de vinaigre réduit et quelques gouttes de caramel.

Après un quart d'heure de cuisson, dégraisser et ajouter quelques cornichons hachés et un peu de persil. Servir.

Sauce ravigote chaude. — Faire blanchir à l'eau salée une poignée d'herbes : cerfeuil, persil, estragon, pimprenelle, ciboulette; en exprimer l'eau et piler avec un morceau de beurre ; passer au tamis. Mettre dans une petite casserole une cuillerée d'échalotes hachées, quelques grains de poivre et cinq cuillerées de vinaigre, faire cuire et laisser réduire de moitié, mouiller ensuite avec 3 décilitres de sauce blonde.

Après dix minutes de cuisson, passer à la passoire fine dans une autre casserole, ajouter les fines herbes et une cuillerée de moutarde.

Sauce béchamel. — Faire une bouillie claire avec du lait et de la farine. Lorsqu'elle est prise, laisser bouillir pendant une demi-heure, ajouter du sel, du poivre, du persil haché, un peu de sucre. Ajouter à cette bouillie un gros morceau de beurre et tourner sans laisser bouillir. On peut ajouter un ou deux jaunes d'œufs en liaison. La sauce poulette, la sauce blanche et la sauce mousseline se font presque de la même manière, mais il est peut-être préférable de cuire dix minutes la farine dans le beurre avant d'y incorporer le lait (ou l'eau) chaud.

Sauce provençale. — Mettre dans une casserole deux cuillerées d'huile d'olive, deux échalotes, une gousse d'ail

hachée fin, des champignons coupés en morceaux; faire sauter et ajouter une petite cuillerée de farine, mouiller avec du bouillon et du vin blanc en parties égales. Ajouter du sel, du poivre, un bouquet garni; laisser bouillir doucement pendant une demi-heure, enlever l'huile qui pourrait surnager.

Sauce matelote. — Mettre dans une casserole un gros oignon émincé, trois échalotes, une gousse d'ail, un bouquet garni; mouiller avec 3 décilitres de vin rouge. Faire réduire de moitié sur un feu modéré; ajouter 3 décilitres de jus lié, laisser réduire quelques minutes et passer à la passoire fine.

Sauce au beurre noir. — Mettre quatre cuillerées de vinaigre dans une casserole et laisser réduire de moitié. Faire prendre une couleur brune à 200 grammes de beurre dans une poêle, puis le mêler au vinaigre; ajouter une pincée de poivre et verser dans une saucière chaude.

Sauce tomate. — Couper les tomates par morceaux après avoir enlevé les graines et les mettre dans une casserole de terre ou d'émail avec un peu de sel, un bouquet garni et du poivre en grain. Laisser cuire jusqu'à consistance de pâte (vingt à trente minutes suffisent) et passer à l'aide du pilon dans une passoire à gros trous; ajouter un morceau de beurre, sel et poivre si c'est nécessaire, et remettre cinq ou dix minutes sur le feu. Cette sauce doit être épaisse; quelques personnes y ajoutent une cuillerée de farine avant de la remettre au feu.

Sauce ménagère pour rôti. — Mettre dans une petite casserole trois cuillerées d'oignon et d'échalote hachés, les faire revenir avec du beurre ou de l'huile. Saupoudrer d'une pincée de farine et mouiller avec un peu de bouillon; ajouter du gros poivre, des aromates, du persil, deux ou trois anchois hachés à volonté. Tourner jusqu'à ébullition et laisser cuire un quart d'heure loin du feu.

Ajouter le jus de la lèche-frite, dégraisser et passer. On peut ajouter à cette sauce, qui est excellente avec les canards et les sarcelles, quelques tranches de citron, sans écorce ni pépins.

Sauce maître d'hôtel. — On appelle maître d'hôtel le beurre frais fondu avec lequel on arrose certains légumes, poissons, etc.

On met fondre le beurre pendant quelques minutes *à peine* sur un feu *très doux*, on le verse sur le mets tout préparé, pommes de terre, maquereaux grillés, harengs, avec du persil haché.

Sauces froides. — *Sauce ravigote.* — Piler deux jaunes d'œufs durs et quatre anchois; hacher très fin du persil, de l'estragon, de la civette, de la pimprenelle. Mêler aux jaunes d'œufs, en remuant toujours, quatre cuillerées d'huile d'olive, une de vinaigre, de la moutarde, du sel, du poivre ; ajouter les fines herbes. On sert cette sauce avec du poisson froid ; pour les légumes on supprime la moutarde.

Sauce rémoulade. — Mettre dans une saucière deux jaunes d'œufs crus, délayer avec sel, poivre, échalote, cerfeuil, estragon, une pointe d'ail, le tout haché très fin. Ajouter en tournant toujours, d'abord goutte à goutte, puis par un filet très mince, environ quatre cuillerées d'huile d'olive. Délayer une cuillerée de moutarde, avec des cornichons hachés, dans une cuillerée de vinaigre et verser dans la sauce sans cesser de tourner.

Sauce mayonnaise. — Cette excellente sauce, qui accompagne si bien une foule de plats froids et même chauds, tels que l'anguille grillée, demande des soins tout particuliers pour être réussie. Les conditions indispensables du succès sont celles-ci : 1° Opérer dans un endroit frais; 2° employer de l'huile fraîche, mais non gelée ; 3° ne pas se presser et employer au moins un quart d'heure à la confection de cette sauce.

Mettre dans un vase très large et peu profond un, deux

jaunes d'œufs et plus, selon la quantité de sauce que l'on désire.

Battre les jaunes avec une fourchette, une cuillère ou la batteuse américaine pendant quatre ou cinq minutes avant d'y rien ajouter. Mettre alors l'huile *goutte à goutte* tout en continuant à battre, jusqu'à ce que la consistance en soit bien ferme, ajouter alors un peu de vinaigre, sel et poivre, puis remettre un peu d'huile de manière à la raffermir.

On met quelquefois dans la mayonnaise une cuillerée de moutarde et des cornichons et fines herbes hachés menus; c'est même un moyen d'employer la sauce si elle est *tournée.*

Fritures. — La friture est la pierre de touche des bonnes cuisinières. La réussite dépend de plusieurs facteurs, dont le principal est l'appréciation du degré exact de chaleur auquel il convient que la friture soit arrivée pour y précipiter les pièces à frire. On se sert de graisse ou d'huile pour cet usage. La friture à l'huile est plus fine et moins lourde.

La friture ne bouillant jamais à vide, c'est la fumée qui s'en échappe qui décèle sa température.

Soupes. — *Pot au feu.* — Pour avoir de bon bouillon en même temps qu'un bon bouilli, les morceaux à préférer sont le gîte à la noix, la tranche grasse ou encore le paleron et les plats de côtes. On peut ajouter du mouton ou du lard frais ou salé. La viande doit être *très fraîche.*

Les proportions moyennes sont de 4 à 5 litres d'eau pour 1 kilogramme de bœuf, sans compter les os qu'on peut mettre en plus; cinq ou six carottes moyennes ou quatre grosses, quatre ou cinq gros poireaux, un navet, un gros oignon piqué de clous de girofle, une demi-feuille de laurier, quelques feuilles de céleri, un morceau de panais, enfin, si on l'aime, un chou ou un demi-chou. Ce dernier légume rend le bouillon moins bon et plus

indigeste, mais il est d'usage d'en mettre à la campagne, où l'on tient à avoir un fort plat de légumes.

Prendre une marmite ou l'antique « pot de terre », d'une contenance *supérieure* à la quantité d'eau qu'on désire employer. Mettre l'eau froide et la viande en même temps (l'eau chaude enlève de la qualité au bouillon), écumer cinq ou six fois après l'ébullition, laisser cuire deux heures environ à petit feu et ajouter les légumes.

Encore deux à trois heures de cuisson et le pot-au-feu est terminé. On le passe pour le verser dans la soupière, sur les tranches de pain grillé ou blanc selon le goût.

Potages à base de bouillon gras. — Tapioca. Semoule. — Verser une petite cuillère à bouche de tapioca ou de semoule *en pluie* dans le bouillon bouillant; remuer un moment. Quinze minutes de cuisson à l'ébullition suffisent. Le tapioca épaissit en refroidissant.

Vermicelle. — Même préparation. Briser finement le vermicelle entre les doigts avant la cuisson. Une cuillerée à bouche par personne environ.

Petites pâtes. — Même préparation. La cuisson est un peu plus longue.

Riz. — Le riz au gras est un des plus délicieux potages que l'on puisse faire. Il faut 125 grammes de riz par litre de bouillon. Faire cuire le riz bien lavé dans un peu de bouillon froid mélangé d'eau, qu'il y baigne.

Ne pas remuer tout en faisant attention à ce que la cuisson soit douce. Au bout d'une demi-heure, ajouter le reste du bouillon *froid* et laisser cuire encore une demi-heure.

Bouillon improvisé. — Hacher et mettre dans une casserole 500 grammes de maigre de bœuf, sans graisse ni peau, une demi-poule crue hachée, le blanc d'un poireau, une carotte, un brin de céleri, une pincée de cerfeuil. Mélanger et mouiller avec 2 ou 3 litres d'eau. Faire bouillir sans cesser de remuer, au moment de

l'ébullition. Ajouter sel, clous de girofle, éloigner du feu. Laisser cuire vingt-cinq minutes. Passer le bouillon, dégraisser et le chauffer en y mettant quelques gouttes de caramel.

Soupes aux légumes frais. — Soupe aux choux grasse. — Mettez dans 4 litres d'eau froide une livre de lard de poitrine salé, une livre de poitrine de mouton, laver le lard et ficeler. Au moment de l'ébullition, écumer et ajouter les légumes. Laisser cuire trois heures, enlever les viandes et les légumes et tremper le potage avec le bouillon.

Autre soupe aux choux. — On peut faire une excellente soupe aux choux avec des os de rôtis de bœuf, de veau ou de mouton. On scie ces os et on les met bouillir pendant deux heures, après quoi on met les légumes; ajouter très peu de graisse ou de beurre. On peut y faire crever du riz.

Julienne maigre. — Hacher ensemble et en quantité oseille, cerfeuil, carottes, pommes de terre, navets et panais, les cuire dans un litre d'eau bouillante avec du sel, un oignon, ajouter des pois et haricots verts. Après trois heures de cuisson, cette soupe doit être assez épaisse pour être servie sans pain.

Soupe au riz, à l'eau et à la tomate. — Le riz doit bien tremper dans l'eau et cuire pendant une heure, on le remue une seule fois pour le détacher de la casserole sans le déformer, on y ajoute des tomates cuites et passées, ou des tomates conservées, et un morceau de beurre.

Soupe au riz au lait. — Mettre le riz lavé dans la casserole avec un gros oignon entier et juste assez de lait pour le couvrir; le faire crever ainsi en rajoutant du lait *peu à peu*, à mesure qu'il diminue.

Lorsqu'il est cuit, le potage doit se trouver de consistance convenable, on peut l'éclaircir alors avec du lait chaud. Saler à ce moment. Ne jamais remuer cette soupe avant la fin.

Soupe au lait aux pâtes. — Jeter les pâtes (vermicelle, tapioca, nouilles, etc.) dans le lait bouillant. Laisser cuire un quart d'heure en bouillant doucement. Saler ou sucrer selon les goûts.

Soupe aux navets. — Peler les navets, les couper, les blanchir à grande eau s'ils sont d'une saveur trop prononcée. Laisser cuire longtemps et saler. Une demi-heure avant de servir, on ajoute du lait et du beurre, laisser bouillir de nouveau. Avant de servir, ajouter une poignée de gruyère râpé.

Soupe au potiron. — Éplucher le potiron, le couper par gros morceaux et le mettre à l'eau bouillante salée. Laisser cuire et réduire en purée, mettre un bon morceau de beurre et beaucoup de lait. Cette soupe est plus délicate si on y met moitié de pommes de terre ou de riz. Quelques personnes font cuire le potiron dans du lait et sucrent au lieu de saler.

Soupes à l'oignon. — La manière la plus ordinaire de faire la soupe à l'oignon consiste à la cuire à l'eau avec des pommes de terre ; lait et beurre ou crème. Mais voici deux recettes de soupe à l'oignon cuit au beurre.

Soupe à l'oignon, aux œufs et à la crème. — Émincer finement six oignons, les mettre dans une casserole avec du beurre et du sel ; les faire revenir de belle couleur en remuant. Saupoudrer avec deux cuillerées de farine et ajouter l'eau bouillante, saler et laisser cuire un quart d'heure.

Mettre dans un bol quatre jaunes d'œufs, les battre avec une cuillère et délayer avec un décilitre de crème crue. Mêler quelques cuillerées de soupe à la liaison et verser dans la casserole. Ajouter un morceau de beurre et dresser dans la soupière garnie de tranches de pain.

Soupe à l'oignon au fromage. — Commencer cette soupe comme la précédente, on peut y mettre de la farine ou n'en pas mettre. Dresser dans la soupière des croûtes de pain blanc saupoudrées de fromage de gruyère râpé.

Bien saler et poivrer fortement. Un peu de lait améliore cette soupe. On peut la faire avec du bouillon au lieu d'eau.

Soupe à l'oseille. — Faire fondre l'oseille, c'est-à-dire mettre dans une casserole, après l'avoir épluchée et lavée, une bonne poignée d'oseille avec un morceau de beurre. Remuer souvent et vivement pour réduire l'oseille en purée, ajouter au besoin un peu d'eau chaude. Quand l'oseille est bien cuite, mettre l'eau nécessaire et, si l'on veut, quelques pommes de terre au moment de l'ébullition. On sert cette soupe dressée sur des tranches de pain; elle est plus fine si l'on y met crever du riz.

Soupe aux poireaux. — On peut procéder de plusieurs manières dans la confection de cet excellent potage, très sain. A la campagne, on met généralement les poireaux, épluchés et coupés de 2 ou 3 centimètres de long, à l'eau bouillante avec ou sans pommes de terre coupées, ou bien on fait revenir dix minutes les poireaux dans le beurre et on ajoute l'eau, en laissant cuire le temps nécessaire.

Les deux manières sont bonnes; la première est plus hygiénique et plus économique. On peut mettre, au lieu de pain, de l'avoine maltée ou en farine, que l'on cuit vingt minutes dans ce bouillon.

Soupe à la purée de divers légumes. — Mettre dans l'eau bouillante beaucoup de carottes, d'oignons, quelques tranches de potiron, de courge ou de patisson, deux ou trois navets, quatre ou cinq grosses pommes de terre entières. Laisser bien cuire et passer à la grosse passoire avec un pilon. Remettre au feu et ajouter le riz nécessaire. Avant de servir, mettre un peu de beurre ou de graisse. On peut conserver cette soupe pendant trois ou quatre jours en hiver.

Soupe aux fanes de pois. — Hacher une bonne poignée de fanes, c'est-à-dire les tiges et les feuilles des pois verts très tendres, ou bien les extrémités des fanes des pois en

fleur, avec un peu de cerfeuil et faire cuire dans du beurre avec du sel ; ajouter l'eau et laisser bouillir une demi-heure. Dresser sur des tranches de pain et blanchir avec de la crème. Quelques sommités de fèves ajoutées à cette soupe lui donnent meilleur goût.

Soupes aux légumes secs. — Soupe aux haricots et oreilles de porc. — Laver deux oreilles de porc salées, les mettre cuire dans de l'eau, sur feu modéré. Une heure après, ajouter un demi-litre de haricots rouges. Laisser cuire encore une ou deux heures. Égoutter les oreilles et passer les haricots au tamis ; mélanger la purée avec la cuisson, passer et laisser bouillir cinq minutes. On peut préparer cette soupe avec des lentilles.

Soupe de tête de porc. — Prendre le quart d'une tête de porc du côté de l'oreille, la saupoudrer de sel fin et laisser macérer un jour ou deux dans une terrine. Après l'avoir lavée, la mettre dans une marmite et mouiller avec cinq litres d'eau froide ; après l'ébullition retirer sur le côté du feu. Au bout d'une heure, ajouter des carottes, des navets, un demi-chou, oignons et poireaux ; saler, poivrer et laisser cuire comme un pot-au-feu. Ajouter quelques pommes de terre, pour qu'elles soient cuites en même temps que la viande, et laisser le reste dans la soupe, que l'on dresse sur des tranches de pain.

Potage à la purée de pois cassés aux croûtons. — Couper en petites lames un oignon et une carotte de grosseur moyenne, les mettre dans une casserole avec du beurre, faire revenir blond, ajouter un demi-litre de pois cassés, lavés et égouttés. Ajouter deux litres d'eau, du sel, laisser cuire deux heures. Passer au tamis et remettre dans la casserole avec l'eau chaude nécessaire pour lui donner la consistance voulue, ajouter du persil haché. Dresser cette soupe sur des croûtons sautés dans du beurre, ou y faire crever du riz.

Soupe à la purée de haricots, de lentilles ou de pois. — Mettre dans une casserole, à l'eau froide, quatre

cuillerées par personne de l'un de ces légumes, ajouter un oignon et saler. Passer à la passoire, remettre sur le feu, ajouter du beurre. Au moment de l'ébullition, tremper la soupe. On peut la faire avec du riz. Pour faire cette soupe au gras, on ajoute aux légumes un morceau de salé ou de poitrine de mouton.

HORS-D'ŒUVRE. — Les hors-d'œuvre sont froids ou chauds. A un déjeuner on les sert de préférence froids. A un dîner on les donne avant ou après la soupe indifféremment. Les huîtres cependant se mangent toujours avant celle-ci.

Hors-d'œuvre froids. — Beurre pour hors-d'œuvre. On accompagne toujours les hors-d'œuvre de coquilles de beurre très frais et très ferme, que l'on forme en grattant la surface du beurre avec un couteau à lame ronde. On sert dans une coquille ou dans une assiette à hors-d'œuvre.

Radis roses et radis noirs. — On enlève aux petits radis roses les feuilles dures, on égalise les autres, on coupe la racine en grattant un peu l'extrémité. On les range symétriquement dans un ravier.

Quant aux radis noirs, on les assaisonne à la vinaigrette après les avoir coupés par tranches très minces; on peut aussi les manger au naturel.

Artichauts poivrade. — Choisir de très petits artichauts, qu'on fait tremper à l'eau froide ; on sert avec une vinaigrette à part.

Olives, Cornichons, Pickles. — On sort ces condiments de leur saumure ou du vinaigre et on les sert dans les raviers. Il faut dessaler les olives quelques heures.

Concombres frais. — Choisir de beaux concombres frais et tendres, les couper en tranches *très minces* et les faire dégorger avec quelques pincées de gros sel pendant une heure. Égoutter l'eau et assaisonner en salade.

Harengs saurs ou salés. — Faire dessaler les harengs, les découper en filets. Couvrir d'une sauce à la moutarde et entourer de quartiers d'œufs durs.

Thon. Sardines, Anchois à l'huile. — On retire ces poissons de la boîte et on les dresse sur ravier.

Saucisson, cervelas, langue. — On coupe en tranches minces les deux premiers, en tranches plus épaisses la troisième. On entoure de persil.

Hors-d'œuvre chauds. — Petits pâtés, bouchées (Voy. *Pâtisserie*).

Vol-au-vent (Voy. *Pâtisserie*).

Coquilles Saint-Jacques. — C'est un excellent hors-d'œuvre, bien qu'il ne soit pas toujours facile de se procurer ces crustacés à la campagne.

Pour préparer 6 coquilles, en prendre 12, les laver à grande eau et détacher l'animal de la coquille, puis, l'éplucher soigneusement. Enlever l'espèce de couronne jaunâtre (branchies) et le noir, ne laisser en somme qu'un gros talon blanc et une sorte de langue orange. Jeter cette chair dans l'eau bouillante salée et vinaigrée, cuire dix minutes. Égoutter, hacher en grosseur de petits dés avec des champignons légèrement retenus avec des petits morceaux de lard gras, sel, poivre, fines herbes. Ajouter une *épaisse* sauce blanche, remettre le tout dans les coquilles, recouvrir de chapelure avec un morceau de beurre frais au centre et gratiner au four chaud pendant dix minutes.

Moules au beurre. — Bien laver les moules à plusieurs eaux et finalement dans une eau vinaigrée, où on les laisse tremper quelque temps avant de les faire cuire; les mettre alors dans une casserole de terre ou d'émail avec un morceau de beurre, des fines herbes et un oignon hachés. Sauter à feu vif, jusqu'à ce que tous les coquillages soient ouverts, ce qui demande un quart d'heure environ. Dresser sur un plat avec la sauce autour.

On peut aussi les accompagner d'une sauce à la crème.

Il y a encore une foule d'autres mets que l'on peut ranger parmi les hors-d'œuvre (œufs, etc.), mais nous renvoyons pour ceux-ci à leur rubrique particulière.

Œufs (*Hors-d'œuvre chauds ou Entrées*). — *Œufs à la*

coque. — On dit quelquefois en plaisantant que rien n'est plus difficile à réussir que des œufs à la coque. Il est certain que la perfection est, en cette matière, bien difficile à approcher. Les goûts diffèrent aussi : les uns veulent l'œuf à peine touché — une minute — ; les autres le préfèrent en lait — deux minutes et demie — ; enfin les derniers seulement l'œuf pris — trois à quatre minutes. On les retire de l'eau bouillante pour les mettre dans une pochette ou sous une serviette. On sert avec du beurre frais.

Œufs sur le plat, dits *œil de taureau,* ou *œufs au miroir.* — Casser les œufs dans un plat dans lequel on a mis un morceau de beurre, quelques minutes de cuisson selon le goût, saler et poivrer. On les améliore beaucoup en y ajoutant une cuillerée de crème fraîche et épaisse par personne.

Œufs mollets. — Pour obtenir les œufs mollets, c'est-à-dire entre la cuisson à la coque et celle des œufs durs, on les laisse cuire cinq minutes, à l'eau bouillante, on les passe à l'eau froide, puis on les épluche et on les sert soit avec une sauce béchamel, à la crème, soit sur une purée d'oseille ou d'épinards.

Œufs pochés. — Pour pocher les œufs, il faut les choisir bien frais, les casser un à un dans de l'eau bouillante salée et vinaigrée, qu'on retire alors sur le côté du feu. On les ramasse avec l'écumoire afin de leur donner bonne forme. Servir sur une purée de légumes ou avec des nouilles.

Œufs durs. — On laisse cuire les œufs dix minutes pour les avoir bien durs. On les sert comme les œufs mollets ou avec une sauce tomate épaisse, ou encore en salade soit seuls, soit avec des pissenlits, de la laitue, etc.

Œufs au jambon. — Couper quelques tranches de jambon cuit et les passer légèrement à la poêle. On peut se servir de jambon cru, mais il faut alors le laisser cuire dix minutes. Enlever les tranches et les poser dans un

plat chaud ; faire ensuite des œufs sur le plat (Voy. plus haut) et les ranger un à un sur les tranches de jambon.

Œufs frits, sauce tomate. — Choisir des œufs très frais. Chauffer la friture à point, pencher la poêle sur le côté et y casser un œuf, le ramasser sur lui-même avec l'écumoire ; cuire jusqu'à ce que le blanc soit bien pris et retirer. On cuit successivement tous les œufs de la même manière et on les sert sur une sauce tomate.

Œufs brouillés. — Mettre un morceau de beurre dans un plat, y casser les œufs avec poivre et sel. Remuer avec une fourchette tout le temps de la cuisson, de manière à mêler les jaunes et les blancs et à détacher ce qui s'attache au fond du plat.

Œufs brouillés aux asperges. — On rend les œufs brouillés exquis en y ajoutant des asperges froides de desserte, que l'on coupe en petits morceaux et que l'on fait chauffer dans le beurre avant de casser les œufs par-dessus. Si l'on emploie des asperges crues, on les fait cuire à l'eau et on les mêle aux œufs avant de les verser dans le plat.

Omelettes aux fines herbes. — Casser les œufs dans une terrine, ajouter sel et poivre, une cuillerée d'eau, et des fines herbes coupées menu. Battre le mélange avec une fourchette pendant deux minutes. Faire fondre 50 grammes de beurre frais dans la poêle, y verser les œufs, tourner la fourchette puis ramener sur un côté de la poêle, sauter légèrement, ployer l'omelette en deux et la renverser sur un plat. L'omelette à point doit être baveuse à l'intérieur et dorée à l'extérieur.

Omelette au lard. — Pour 8 à 10 œufs, 125 grammes de petit-salé sans couenne, coupé en dés ; le faire revenir seul pendant deux ou trois minutes. Verser dessus les œufs battus comme pour une omelette ordinaire et terminer de même. L'omelette au jambon se prépare pareillement.

Omelette aux croûtons. — Couper en petits dés un mor-

ceau de mie de gros pain, faire revenir dans une poêle avec du beurre. Préparer l'omelette, la mêler aux croûtons, cuire et servir.

Omelette au fromage. — Pour 8 œufs, prendre un morceau de 125 grammes de gruyère, dont on râpera 100 grammes et dont on coupera le reste en lamelles minces; mêler le tout, ajouter une petite cuillerée de lait ou d'eau, assaisonner avec peu de sel et traiter comme une omelette ordinaire.

Omelette aux oignons. — Faire revenir de belle couleur un gros oignon coupé fin; lorsqu'il est *bien cuit*, mêlez-y les œufs battus.

Omelette aux champignons. — Éplucher les champignons, les couper en dés et les laver à l'eau vinaigrée. On peut les blanchir d'abord à l'eau bouillante ou les faire cuire de suite au beurre pendant un quart d'heure environ. Verser alors les œufs battus dans la poêle en mélangeant aux champignons. Excellent.

Viande de boucherie. — *Bœuf (Entrées).* — *Bœuf à la mode.* — Larder 2 kilos de tranche de bœuf, la bien ficeler et la faire revenir de tous côtés avec un peu de beurre dans une casserole de terre. Ajouter ensuite un grand verre d'eau, une vingtaine de petites carottes, un ou deux gros oignons et un pied de veau coupé en quatre et blanchi cinq minutes. Assaisonner, mettre bouquet garni. Laisser mijoter quatre heures au moins; une heure avant de servir, ajouter une douzaine de petits oignons et des pommes de terre si on en veut, mais la sauce en sera moins belle. Servir, après avoir dégraissé, si c'est nécessaire, ou ajouté une cuillerée d'eau froide et remis au feu cinq minutes.

On peut servir ce mets froid en le renversant dans une terrine; c'est un excellent plat de déjeuner. On n'y met pas alors de pomme de terre.

Bœuf paysanne ou en cocotte ou braisé. — Cette manière de préparer les morceaux de bœuf désossé : rumsteak,

culotte, entrecôte même, mais surtout les pièces *maigres*, est très recommandable. Elle donne un goût extrêmement succulent à la viande. Il faut couper le morceau aussi carré que possible et le mettre dans la cocotte avec un demi-verre à peine d'eau froide, sel et poivre, et un peu de beurre si le morceau n'est pas entouré de graisse. Laisser cuire deux heures environ à couvert et à *très petit feu* égal. Pendant la dernière demi-heure, découvrir la cocotte, de manière que la viande rissole des deux côtés et que la sauce se réduise et s'épaississe. Si celle-ci menace de tourner en graisse, ajouter une cuillerée d'eau froide et donner un bouillon.

On prépare de même tous les morceaux maigres de veau et de mouton.

Civet de bœuf. — Couper en gros carrés un kilogramme de gîte à la noix et en tranches 200 grammes de petit-salé. Faire revenir celui-ci et l'enlever en laissant la graisse dans la casserole, y faire revenir vingt-cinq minutes la viande, saupoudrer de deux cuillerées de farine, assaisonner, aromatiser et mouiller peu à peu de moitié eau chaude et moitié vin rouge. Jeter un bouillon et laisser mijoter deux heures à feu très doux. Une heure avant de servir, ajouter le salé et des petits oignons colorés à la poêle.

Bouilli. — Nous avons déjà parlé du bouilli à propos du bouillon et des morceaux préférables pour cet emploi. On peut se servir de presque toutes les parties du bœuf, même les moins recherchées, du cou, des jarrets, etc., mais les morceaux maigres font de meilleur bouillon et sont plus avantageux à consommer. La viande à bouilli doit être très *fraîche*. Le bœuf bouilli se consomme généralement chaud avec les légumes, mais nous donnons quelques manières d'en accommoder les restes.

Miroton. — Couper en dés un morceau de bœuf bouilli. Émincer deux oignons, les faire revenir, saupoudrer de farine, mouiller avec bouillon et vin blanc ou eau, cuire

dix minutes, ajouter aromates, assaisonnement et le bœuf. Faire mijoter vingt minutes à feu doux et finir avec un filet de vinaigre.

Bœuf bouilli ménagère. — Couper en carrés ou en tranches un reste de bœuf bouilli, le mettre dans une casserole avec une égale quantité de pommes de terre coupées en tranches, bouquet garni, assaisonnement. Faire à part un roux avec oignons hachés, de manière à obtenir une sauce abondante, cuire cinq minutes et verser sur le bœuf; laisser encore une demi-heure au feu et servir.

Bœuf bouilli frit. — Couper en tranches étroites un morceau maigre de bouilli froid. Les faire mariner une heure et les tremper dans une pâte à frire. Plonger à friture chaude et dresser en pyramide avec du persil frit.

Hachis de bœuf bouilli au gratin. — Hacher ensemble un morceau de bœuf bouilli et une petite quantité de lard frais ou salé. Lui mêler un ou deux oignons revenus au beurre (et pour l'améliorer, quelques champignons), assaisonner fortement et mettre dans un plat à gratin beurré : faire gratiner au four ou bien en faire un gâteau rissolé dans la poêle.

Boulettes. — Ajouter à ce même hachis quelques grosses pommes de terre farineuses cuites à l'eau, dans la proportion d'un tiers à peu près, et des fines herbes. Lier avec quelques jaunes d'œufs et un blanc battu. Faire de ce mélange des boulettes de la grosseur d'une petite pomme de reinette en les roulant dans la farine. Faire rissoler à la poêle avec peu de beurre à la fois, en en rajoutant à mesure qu'il est épuisé.

Rôtis. — Aloyau. — Ce morceau doit être mortifié pour être bon ; on peut, en tous cas, le battre. On le met soit dans la lèchefrite devant un feu clair, avec un peu d'eau au fond, soit au four. On arrose de temps en temps. L'aloyau se sert saignant ; le degré de cuisson recherché se reconnaît avec un peu d'habitude à la couleur du jus

lorsqu'on pique la viande avec une fourchette, opération qui ne doit pas se renouveler fréquemment, sous peine de faire sortir tout le jus de la pièce. On peut y ajouter des pommes de terre préalablement cuites à l'eau et rissolées autour ou bien passées à la poêle.

Saler avant de servir.

Ce qui précède peut s'appliquer à tous les rôtis à viande rouge.

Filet piqué, mariné, rôti. — Mettre le filet, bien paré et lardé, dans une marinade soit au vin blanc, soit à l'huile et au vinaigre, avec beaucoup d'aromates; l'y laisser douze heures et le faire rôtir comme l'aloyau, en arrosant avec beurre fondu et quelques cuillerées de marinade. On peut faire cuire doucement le reste de la marinade, la passer et servir sous le filet.

De cette manière le filet de bœuf rappelle celui de chevreuil.

Filet sauce madère. — Faire à moitié rôtir un filet lardé, lui donner ensuite le reste de sa cuisson dans une casserole couverte, avec une sauce madère aux champignons. La viande, pour être à point, doit rester rose, c'est-à-dire qu'elle ne doit pas rester longtemps dans la sauce madère (un quart d'heure à une demi-heure selon la dimension).

Entrecôte grillée. — Tremper une entrecôte de 500 grammes dans du beurre fondu salé et poivré. Mettre sur le gril à feu doux. Dix minutes de cuisson de chaque côté suffisent si elle n'est pas trop épaisse. Préparer, sur le plat chaud, 20 grammes de beurre, persil et cerfeuil haché, filet de citron, y poser l'entrecôte et servir avec pommes de terre frites. Du cresson accompagne bien cette viande.

Beefsteaks. — Les beefsteaks se préparent de la même manière, en proportionnant le temps de la cuisson à la grosseur. Dix minutes suffisent généralement.

Chateaubriands. — Les beefsteaks Chateaubriands sont

des beefsteaks de filet de quatre doigts d'épaisseur, battus et marinés pendant quatre ou cinq heures, grillés et servis comme l'entrecôte.

Abats. — Cervelle de bœuf en sauce. — Laver la cervelle avec soin et enlever la peau fine qui la recouvre et les parties auxquelles du sang caillé aurait adhéré, la laisser tremper dans l'eau fraîche pendant une heure. La faire bouillir pendant une demi-heure dans de l'eau à laquelle on aura ajouté quelques oignons, du thym, du laurier, du sel, du poivre, quelques clous de girofle. Quand elle est cuite, la mettre dans une sauce matelote, à laquelle on peut ajouter quelques champignons; on peut aussi la servir avec une sauce tomate, ou piquante.

Cervelle frite. — Faire blanchir la cervelle, la couper en petits morceaux et la passer dans une pâte à frire. Faire frire à grande friture.

Tripes à la mode de Caen. — Prendre deux ou trois kilogrammes de tripes blanchies et grattées, les couper en larges carrés. Mettre ces morceaux dans une casserole, au fond de laquelle on pose une assiette pour empêcher les tripes de s'y attacher.

Ajouter un pied de bœuf blanchi et coupé, 250 grammes de petit-salé, deux oignons, deux carottes, mouiller largement avec deux tiers d'eau et un tiers de cidre ou de vin blanc, un peu de cognac. Faire bouillir et retirer du feu. Ajouter du sel, des aromates, du gros poivre, de la girofle. Fermer la marmite avec son couvercle et mastiquer les jointures avec de la pâte crue. La placer ensuite sur un feu de charbon, en l'entourant jusqu'à la moitié de sa hauteur d'une épaisse couche de cendres. Entretenir 'ébullition pendant huit ou dix heures; au bout de ce temps, égoutter et mettre dans une terrine pouvant aller au four. Dégraisser la cuisson et la verser sur les tripes, qui doivent être servies très chaudes.

Après que les tripes ont été cuites dans l'eau, on peut les passer dans la poêle avec du beurre et un peu de

farine. Mouiller avec un peu d'eau ou de vin, laisser mijoter.

Ragoût de foie, poumon et cœur. — Prendre une livre et demie de foie, poumon et cœur, les couper en petites tranches minces. Mettre dans la poêle à frire 125 grammes de graisse avec de la farine, remuer vivement avec une cuillère de bois, sans laisser brunir. Ajouter de l'eau, un filet de vinaigre, de l'oignon haché fin, laisser cuire pendant un quart d'heure en remuant de temps à autre. Ajouter les morceaux de viande et remuer pendant un moment; dix minutes de cuisson suffisent amplement.

Cœur de bœuf. — Le cœur de bœuf se consomme surtout en ragoûts comme celui indiqué plus haut, ou en beefsteaks.

Langue de bœuf sauce piquante. — Il faut laver la langue et la débarrasser du cornet; on la met ensuite tremper dans l'eau froide pendant deux heures. La faire cuire pendant trois heures dans de l'eau avec des légumes, comme pour le pot-au-feu. L'égoutter, la dépouiller de sa peau et la servir avec une sauce piquante. Le bouillon est encore meilleur si on ajoute à la langue un petit morceau de bœuf.

Langue de bœuf paysanne. — Passer la langue à l'eau bouillante, de manière à pouvoir enlever la peau. La préparer ensuite comme le bœuf à la paysanne.

Langue de bœuf salée. — Prendre une langue salée, la dessaler, la faire cuire dans de l'eau avec des carottes, des oignons, du poivre, du laurier, du thym. On peut la servir froide. Si on la mange chaude il faut la fendre, la paner, la mettre sur le gril et servir avec une sauce piquante.

Veau (Entrées). — *Ragoût de veau.* — Prendre un bon morceau de poitrine de veau, mettre dans une casserole rois cuillerées à bouche de graisse clarifiée, faire chauffer. Mettre la poitrine coupée en morceaux, faire revenir d'un beau blond, ajouter deux cuillerées de farine, faire prendre

couleur, mouiller avec de l'eau. Ajouter un bouquet de persil garni, une vingtaine de petites carottes, six petits oignons, du sel, du poivre ; laisser cuire deux heures. On peut y ajouter des pommes de terre, trois quarts d'heure avant de servir. Dégraisser.

Blanquette. — La blanquette se fait aussi avec de la poitrine de veau, coupée en morceaux que l'on fait cuire pendant une heure dans de l'eau avec des carottes, des oignons, du persil, du sel; écumer. Préparer un roux blanc avec du beurre et de la farine, mouiller avec la cuisson. On sépare les légumes de la viande, que l'on retire du bouillon, on verse dessus la sauce et on laisse mijoter pendant un quart d'heure. On peut y ajouter des petits champignons et lier la sauce avec un jaune d'œuf.

Fricandeau. — Prendre une rouelle de veau pas trop épaisse, piquer de lard fin. Beurrer une casserole, la garnir d'oignons, de carottes coupées en lames, quelques morceaux de lard, mettre la viande. Poser sur un feu vif. Quand les légumes ont pris couleur, mouiller avec du bouillon et laisser mijoter deux heures. Égoutter le fricandeau et laisser réduire le jus. On peut servir avec une purée de tomates, chicorée, oseille, épinards.

Noix ou quasi de veau braisé. — Se prépare comme le bœuf braisé ou en cocotte; laisser cuire moins longtemps (d'une heure et demie à deux heures, selon la grosseur).

Épaule de veau aux choux. — Désosser, puis battre et rouler l'épaule, que l'on pique de lardons. Blanchir deux grosses pommes de choux coupées en quatre et les faire revenir dans du beurre. Quand le chou commence à jaunir, le retirer et faire revenir l'épaule, on mouille avec du bouillon. Ajouter des carottes, des oignons, du laurier, du thym, du sel, du poivre, trois clous de girofle. Laisser cuire deux heures. On peut faire un roux pour ajouter à la sauce, mais cela n'est pas indispensable.

Tranches de veau au céleri. — Prendre quelques tranches

de noix de veau (escalopes), les faire légèrement revenir, mouiller et assaisonner ; ajouter deux pieds de céleri et un céleri-rave, coupés en morceaux de la longueur du doigt et blanchis un quart d'heure à l'eau bouillante. Laisser mijoter une heure à peine et corser la sauce d'un peu de jus, si c'est nécessaire. Ce plat est peu connu et très délicat.

Escalopes panées ou non. — Les escalopes peuvent se préparer panées ou non panées; cependant voici la véritable manière de les faire. Tremper les escalopes dans un jaune d'œuf battu, les rouler ensuite dans la panure salée et poivrée, mettre avec du beurre chauffé à la poêle et faire cuire à feu vif. On peut ajouter un peu d'eau pour dégraisser et faire brunir la sauce quelques minutes avant de servir.

Côtelettes de veau à la purée. — Battre les côtelettes et en retirer les nerfs et les graisses superflus. Assaisonner et rouler dans du beurre fondu ou de l'huile, faire griller pendant un quart d'heure en les retournant. Dresser avec un peu de jus ou de beurre à la maître d'hôtel et servir avec une purée de pommes de terre.

Rôtis. — Pour rôtir, on prend la longe, avec ou sans rognon, le quasi, le carré. Faire cuire comme les autres rôtis ; le veau demande à être très cuit.

Abats. — *Tête de veau.* — Prendre une demi-tête de veau, avec la langue, sans cervelle, faire bien dégorger dans l'eau froide. Faire bouillir de l'eau salée, y plonger le morceau et remuer avec l'écumoire. Laisser jeter un bouillon et rafraîchir, c'est-à-dire enlever le morceau et le mettre dans l'eau froide. Faire cuire ensuite pendant quatre heures dans de l'eau avec un demi-verre de vinaigre, du sel, un oignon piqué de clous de girofle, une grosse carotte coupée, un bouquet garni. Égoutter sur une serviette avant de servir. Mettre dans une saucière deux cuillerées à bouche d'huile d'olive, une pincée de sel, un peu de poivre, une cuillerée de vinaigre et du

persil haché, ajouter un peu de la cuisson chaude de la tête de veau, remuer.

Tranches de foie de veau à l'Italienne. — Couper des tranches assez minces de foie; faire fondre dans la poêle 30 grammes de beurre, mettre les tranches, les retourner au bout de cinq minutes; la cuisson doit être vive. Ajouter sel, poivre, persil haché, jus de citron. Dresser sur un plat, recouvrir de la sauce.

Foie de veau à la bourgeoise. -- Prendre un morceau de foie de veau de deux livres, le larder et le faire revenir de tous les côtés avec beurre, sel et poivre. Ajouter une douzaine de petites carottes, autant de petits oignons, un bouquet garni, un verre de vin rouge, autant de bouillon. Faire mijoter deux heures, dégraisser et servir avec les légumes.

Rognon de veau à la poêle. — Couper le rognon en tranches, le mettre dans la poêle avec un morceau de beurre et une grosse cuillerée de farine. Faire sauter. Lorsqu'il commence à roussir, mouiller avec du vin rouge ou blanc, faire sauter de nouveau; ajouter du sel et du poivre. La sauce étant liée, ajouter du persil haché, mêler et servir. Un quart d'heure de cuisson suffit.

Fraise de veau. — Laver soigneusement la fraise à l'eau froide, la laisser reposer dans une nouvelle eau pendant un quart d'heure et la mettre bouillir dans de l'eau suffisamment salée. Cette eau peut servir de base à une soupe.

Hacher un oignon, le faire roussir dans la graisse avec de la farine, remuer et laisser brunir. Ajouter une tasse de l'eau de la cuisson, laisser épaissir sur le feu pendant dix minutes. Ajouter à cette sauce la fraise coupée en petits morceaux, faire cuire ensemble pendant une demi-heure.

Mou de veau en matelote. — Faire dégorger le mou dans de l'eau salée et lui laisser jeter quelques bouillons

dans de l'eau salée légèrement vinaigrée. Le couper en morceaux et finir la cuisson dans une sauce matelote.

Ris de veau au jus. — Faire dégorger les ris pendant six heures à l'eau froide en la changeant plusieurs fois. Enlever les petites peaux et le cornet et mettre à l'eau froide salée, de manière qu'ils baignent largement. Laisser jeter un bouillon et les mettre dans une terrine d'eau froide. Égoutter ensuite, essuyer et piquer de lard fin. Foncer une casserole avec des lames d'oignons, de carottes, quelques râpures de lard, poser les ris dessus, saler et pousser à feu vif. Quand les légumes ont pris couleur, ajouter du bouillon pour les mouiller à moitié, recouvrir d'un papier beurré et mettre au four avec du feu sur le couvercle. Au bout d'une demi-heure, égoutter, enlever les légumes, passer le jus, qu'on laisse réduire avant de le verser sur les ris. On peut accompagner les ris d'une purée d'oseille, de chicorée ou de tomates.

Pieds de veau. — Flamber les pieds et les gratter, les couper dans le sens de la longueur et les cuire comme la tête de veau. Servir avec une sauce vinaigrette et des fines herbes.

Mouton (Entrées). — *Ragoût ou haricot de mouton.* — On prend généralement de la poitrine de mouton pour le faire, mais il est meilleur et plus avantageux d'y joindre de l'épaule, en morceaux également. Faire revenir avec beurre frais, assaisonner. Retirer la viande et faire un roux avec le beurre, mouiller de manière à n'avoir pas à rallonger la sauce, jeter les navets dans ce roux, puis la viande; ajouter oignons ou gousse d'ail, bouquet garni et faire mijoter de deux à trois heures. Trois quarts d'heure avant de servir, ajouter les pommes de terre.

Épaule braisée. — Désosser et assaisonner l'intérieur avec du sel, du poivre, de l'ail, du persil, rouler et ficeler. Placer l'épaule dans une casserole avec un peu de beurre, la retourner pour qu'elle prenne couleur;

ajouter un peu de bouillon ou d'eau, un bouquet garni. Couvrir et laisser cuire à petit feu pendant trois heures. On peut servir avec un plat de haricots ou de pommes de terre.

Le gigot braisé se fait de la même manière et est excellent avec une garniture jardinière (légumes variés).

Cassoulet. — Mettre dans une marmite en terre, un litre d'haricots blancs secs bien trempés, ajouter de l'eau et chauffer jusqu'à ébullition, retirer la marmite, afin qu'elle bouille doucement. Au bout d'une heure changer l'eau et faire cuire aux trois quarts. Piquer d'ail une épaisse tranche de mouton ou un petit gigot et le mettre dans une casserole plate en terre avec du lard haché. Faire revenir sur un feu très doux, en tournant. Mouiller avec du bouillon et cuire trois quarts d'heure. Hacher deux oignons, faire revenir avec un peu de bouillon, ajouter une feuille de laurier, le jus de la viande et quelques cuillerées de purée de tomates. Laisser dix minutes et verser sur le mouton. Ajouter trois cents grammes de petit-salé coupé en tranches épaisses, puis les haricots égouttés. Faire bouillir quelques minutes, saupoudrer de mie de pain et laisser cuire une heure à feu doux ou avec feu dessus et feu dessous. Servir tel quel.

Émincé de mouton. — On utilise les restes d'un gigot ou d'un rôti en les mettant cinq minutes dans une sauce faite avec un roux brun et des oignons hachés bien cuits.

Rôtis. — *Gigot rôti.* — C'est le morceau le plus apprécié du mouton. On le fait rôtir au four ou à la rôtissoire, en comptant un quart d'heure par livre. Il doit être saignant au centre et rissolé à l'extérieur. On le pique souvent d'une gousse d'ail auprès du manche.

Filet ou carré de mouton. — Battre le filet avant de le mettre rôtir. La cuisson est la même que pour le gigot. On peut aussi diviser le carré en côtelettes.

Côtelettes grillées. — Saler et poivrer les côtelettes, les tremper dans un peu de beurre fondu. Mettre sur le gril à feu doux; laisser cuire quatre minutes de chaque côté. On peut ajouter, comme garniture, une purée de pommes de terre ou de marrons, des pommes de terre frites, des épinards, de la chicorée.

Côtelettes panées. — Après les avoir salées et poivrées, les tremper dans un peu de beurre fondu et immédiatement après dans de la mie de pain. Les faire cuire comme les côtelettes grillées.

Cervelles de mouton. — (Voy. *Cervelles de bœuf.*) Les cervelles de mouton sont plus délicates; après les avoir fait cuire à l'eau, on les prépare à la poulette, à la matelote ou frites.

Rognons grillés. — Ouvrir les rognons longitudinalement, en laissant du côté gras une partie non coupée pour maintenir les deux moitiés ensemble. Enlever la peau mince qui les recouvre, enfoncer une brochette ou une allumette du côté intérieur, afin que le rognon reste ouvert pendant la cuisson, saler, poivrer, tremper dans un peu de beurre fondu et dans de la mie de pain; mettre sur le feu et laisser cuire cinq minutes de chaque côté, à feu doux. Servir en enlevant les brochettes et ajouter sur chaque rognon gros comme une noix de beurre frais et un filet de citron.

Pieds de mouton. — Nouez les pieds de quatre en quatre, mettez-les dans un court bouillon; il faut cinq à six heures de cuisson. Égouttez-les, retirez l'os principal et dressez-les sur un plat entourés de branches de persil. Servez avec une sauce vinaigrette. Les pieds de mouton à la poulette se font cuire de la même manière; on les fait ensuite mijoter une demi-heure dans une sauce poulette aux champignons.

Queues de mouton. — On les emploie de préférence pour faire les soupes. Quand elles ont été cuites au bouillon, on peut les paner et les faire griller. On peut

aussi les préparer comme un ragoût de mouton, avec des pommes de terre.

AGNEAU. CHEVREAU. — L'agneau et le chevreau se coupent par quartiers et se mangent rôtis la plupart du temps. Ils demandent moins de cuisson que le mouton. On sert aussi les côtelettes d'agneau grillées; enfin on peut faire des ragoûts bien relevés avec les différentes parties de ces animaux.

PORC. — *Émincé de porc aux oignons.* — Couper en tranches minces un morceau de longe de porc de desserte, les tenir à couvert. Émincer quatre oignons, les faire revenir dans la poêle à feu très doux, mouiller avec un peu de vinaigre; ajouter l'émincé, saler, poivrer, faire sauter pendant dix à douze minutes. Avant de servir, arroser avec de la sauce tomate.

Côtelettes en sauce. — Faire revenir les côtelettes et les laisser cuire une heure doucement, à court mouillement. Faire une abondante sauce piquante à l'oignon et y mettre les côtelettes prendre goût un quart d'heure. Au moment de servir, ajouter des cornichons coupés.

On peut aussi les mettre en blanquette.

Grillades de porc frais. — Les grillades se lèvent sur le filet ou le quasi; on les grille à feu doux ou, mieux, dans la poêle; servir sur une sauce piquante ou sur une purée de pommes de terre.

Jambonneaux frais. — On peut consommer de suite les jambonneaux qu'on ne sale pas, soit en bouillis, soit comme rôtis, accompagnés de purées de légumes.

Abats. — Oreilles de cochon purée. — Faire cuire les oreilles pendant trois ou quatre heures dans une marmite, avec des légumes secs bien détrempés; réduire en purée et servir sous les oreilles; l'eau de la cuisson fait un excellent potage.

Tête de porc aux légumes. — Voici une bonne manière d'accommoder la tête de porc fraîche. On la cuit comme un pot-au-feu, avec les mêmes légumes, en bonne quan-

tité, et des pommes de terre. On sert la soupe avec des tranches de pain, et la tête sur les légumes.

Pieds de porc. — Échauder les pieds, les faire cuire, dans un bon court bouillon, à la marmite pendant trois ou quatre heures. Égoutter, laisser à moitié refroidir, fendre les pieds en deux, rouler dans l'huile et dans la chapelure, assaisonner. Faire griller dix minutes ou passer au beurre à la poêle le même temps.

Salaisons de porc. — *Manière de faire cuire le jambon.* — Selon qu'il est plus ou moins frais salé, le jambon doit tremper de six à douze heures à l'eau froide. On le met alors dans une marmite, à l'eau froide, avec une poignée de foin. Faire bouillir et tenir ensuite au côté du feu de manière à ce que l'eau frémisse sans cesse. Il faut de trois à cinq heures de cuisson, selon l'âge de l'animal. Lorsque les viandes auprès du manche sont molles, il faut retirer le jambon.

Le jambon se mange soit froid, découpé par tranches minces, soit chaud et servi sur une purée d'épinards ou de pommes de terre ou sur des petits pois ou des haricots.

Jambon pressé à la ménagère. — Cuire un jambon salé de vingt-cinq jours comme il est dit ci-dessus. L'égoutter, en retirer les os, et le mettre dans une terrine *à fond rond*, en appuyant la couenne sur le fond. Faire refroidir avec un poids lourd pour presser fortement. Il n'y a plus qu'à laisser refroidir et à démouler au bout de vingt-quatre heures.

Longe salée, fumée ou non. — On fait cuire comme le jambon, de même que tous les morceaux de porc salé. Servir sur une purée de légumes secs ou des choux cuits à l'eau et mijotés une demi-heure avec du beurre.

Petit-salé aux choux. — Faire dessaler le salé deux heures à l'eau tiède; mettre au feu à l'eau froide, bouillir et cuire une heure. Ajouter deux choux frisés pour trois livres de salé. Cuire ensemble, égoutter lard et choux et

servir. On peut y ajouter des pommes de terre. Le bouillon fait une bonne soupe.

Saucisses grillées. — Les saucisses, plates ou rondes, se font cuire à la poêle cinq ou dix minutes ; on les accompagne généralement d'une purée de pomme de terre. On peut aussi passer à la poêle, lorsqu'on en a retiré les saucisses, des tranches de pommes dont le goût s'harmonise fort bien avec elles.

Boudin, noir ou blanc, grillé. — Le boudin se cuit comme les saucisses ou sur le gril, en ayant soin de le piquer à la fourchette pour l'empêcher de crever.

GIBIER. — *Lièvre, civet.* — On peut mettre un lièvre entier en civet, ou bien garder le râble (train de derrière) pour rôtir, et prendre tout le reste pour le civet.

Couper le lièvre en morceaux, réserver le sang dans un bol. Faites fondre 125 grammes de lard haché ou de beurre, mêlez-y les viandes et faites-les revenir en remuant; ajouter 150 grammes de petit-salé coupé, sel, gros poivre, bouquet garni, une gousse d'ail à volonté ; dix minutes plus tard saupoudrer d'une poignée de farine qu'on fait cuire cinq minutes, pencher la casserole, égoutter une partie de la graisse et mouiller à couvert avec un grand verre de vin rouge et eau chaude, faire bouillir vivement pour réduire la sauce, puis remettre les viandes et cuire deux ou trois heures à feu doux. Une demi-heure avant de servir, on peut ajouter une douzaine de petits oignons colorés à la poêle et même quelques champignons; on mêle alors le foie écrasé à la sauce. Au dernier moment on lie la sauce avec le sang, *sans faire bouillir.*

Civet à la galopade. — Pour les cas pressés, on bat le lièvre pour l'attendrir et on le fait roussir, découpé, dans la poêle avec du beurre ou de la graisse; on ajoute la farine, qu'on laisse jaunir, du vin rouge et un peu d'eau. Ajoutez quinze petits oignons, laissez bouillir,

assaisonner, finir avec le sang et servir sur des tranches de pain frites au beurre.

Levraut sauté. — Couper en morceaux un petit levraut, le faire revenir dans la poêle à feu vif, avec lard fondu, oignon haché, sel et poivre. Au bout d'une demi-heure, ajouter quelques cuillerées de champignons hachés et un verre de vin blanc. Transvaser dans une casserole et faire réduire le vin, ajouter un morceau de beurre frais et du persil haché et servez. Une heure suffit pour sauter un jeune lièvre de cette manière.

Râble de lièvre rôti. — On peut mariner ou non ce morceau; il est plus tendre dans le premier cas. On l'entoure de bardes de lard, ou bien on le pique et on le fait rôtir à bon feu.

Lapin. — Gibelotte. — La gibelotte de lapin se fait exactement comme le civet de lièvre, sauf qu'on y ajoute, une demi-heure avant de servir, le petit-salé et des pommes de terre, les plus petites possible.

Le *lapin sauté* se fait exactement comme le lièvre, et le *lapin mariné et rôti* également.

Pâtés de lièvre et de lapin. — (Voy. *Pâtés*).

Chevreuil. — Civet. — Le chevreuil se fait presque toujours mariner, cependant on peut se servir de chevreuil non mariné pour faire un civet, exactement avec les mêmes procédés que le civet de lièvre.

Émincé de chevreuil. — Prendre un morceau de selle ou cuissot de chevreuil, retirer les parties sèches, émincer en tranches minces et étroites. Faire revenir deux cuillerées d'échalotes dans du beurre, mouiller avec quelques cuillerées de vinaigre; faire réduire de moitié et ajouter le reste du jus de chevreuil et un peu de bouillon. Laisser cuire et lier avec un morceau de beurre manié. Au bout de cinq minutes mettre les tranches de chevreuil, saler et poivrer; chauffer sans ébullition et servir avec des croûtons autour.

Filet et côtelettes de chevreuil. — Couper et parer les

côtelettes ; les mariner pendant vingt-quatre heures, les essuyer et les faire sauter dans deux cuillerées de beurre. Faire revenir jusqu'à ce que les chairs soient atteintes à l'intérieur, dresser sur un plat et servir avec une sauce poivrade, ou garnir avec une purée de marrons.

Cuissot de chevreuil rôti. — Le gigot de chevreuil doit mariner au moins pendant quarante-huit heures après avoir été piqué de lard fin. Le nettoyer avant de le faire cuire ; un quart d'heure de cuisson suffit, on l'arrose de temps en temps avec un peu de marinade. Servir avec le jus et une sauce poivrade.

Épaule de chevreuil. — L'épaule se prépare et se fait cuire de la même manière que le gigot.

Sanglier. — On emploie comme rôtis : le cuissot, les côtes et le filet ; la marinade est *indispensable.* Si l'animal est vieux, il vaut mieux mettre en daube ou en civet que rôtir. Les rôtis se préparent comme ceux de chevreuil, en les accompagnant d'une sauce poivrade.

Faisan rôti. — Si le faisan n'est pas très jeune, il faut attendre quelques jours avant de le plumer. Laisser les plumes de la tête et les protéger avec plusieurs feuilles de vigne ou de papier. Après l'avoir flambé, vidé et bardé, on l'enveloppe de feuilles de vigne ou d'une feuille de papier beurré. Quand il est à moitié cuit on retire l'enveloppe pour faire prendre couleur. Arroser souvent avec le jus, auquel on ajoute un peu de beurre, une cuillerée de vin de malaga ou de madère. On peut le servir avec une garniture de croûtons frits dans la lèchefrite et des tranches de citron. Il faut trois quarts d'heure de cuisson.

Faisan aux choux. — Lorsque le faisan est trop vieux pour le manger rôti, on le prépare aux choux. Après l'avoir vidé et bridé, on le couvre d'une barde de lard et on le met dans une casserole avec un saucisson cru. Après avoir fait blanchir, puis refroidir, un chou moyen, on l'égoutte et on le presse pour enlever l'eau et on le met autour du faisan. Mouiller avec du bouillon, saler,

poivrer. On laisse mijoter jusqu'à ce que le faisan soit cuit, on le dresse alors sur un plat entouré de choux et de ronds de saucisson.

Perdreaux rôtis. — Barder de lard, mettre au four trente minutes au plus, servir avec bon jus, sur une tranche de pain frite au beurre si l'on veut. Les vieilles perdrix se préparent aux choux comme les faisans.

Bécasses, bécassines, poules d'eau. — Ce gibier se prépare comme le faisan.

Volailles. — Avant de faire cuire les volailles, il faut les flamber, les vider avec soin, sans crever le jabot, et enlever avec précaution le fiel du foie, puis les trousser.

Fricassée de poulet. — Couper le poulet en morceaux; mettre dans une casserole gros comme un œuf de beurre frais, deux cuillerées de farine que l'on délaye avec soin, ajouter deux verres d'eau chaude, du sel, du poivre, un bouquet de persil, du thym, puis les morceaux de poulet. Laisser cuire doucement, en tournant de temps en temps. Au bout d'une demi-heure, ajouter des petits oignons et des champignons, faire cuire encore une demi-heure et dresser sur un plat, après avoir lié la sauce avec un jaune d'œuf et un peu de crème si l'on veut. On arrose le tout d'un jus de citron.

On peut aussi la préparer comme la blanquette de veau.

Poulet au blanc. — Le poulet au blanc se fait cuire d'abord dans une casserole à couvert d'eau. Préparer un roux blond délayé avec un peu du bouillon, ajouter un bouquet, quelques champignons et mettre le poulet, qu'on laisse mijoter pendant une demi-heure sur le côté du feu. Avant de servir, lier la sauce avec deux jaunes d'œufs.

Poulet sauté. — Faire revenir dans du beurre un oignon et une carotte émincés, ajouter le poulet cru coupé en morceaux, un bouquet, une gousse d'ail, du sel, du poivre. Retirer les morceaux les plus tendres à mesure qu'ils sont cuits. Égoutter le beurre et mouiller avec un

peu de bouillon et de la purée de tomates. Laisser faire quelques bouillons et lier avec un petit morceau de beurre manié à la farine. Dresser sur un plat et verser la sauce dessus.

Poulet ou poulardes rôtis. — Le poulet rôti demande à être bien cuit; on le sert avec son jus, entouré, si on le veut, d'une garniture de cresson de fontaine.

Poule au riz. — Si la poule est vieille, il faut la mettre au pot-au-feu pendant deux heures et demie à trois heures. Si c'est seulement un poulet ferme, on le met, avec les légumes, dans une casserole à couvert d'eau, et on le retourne de temps à autre, en ajoutant de l'eau au besoin. Deux heures à peine suffisent. D'autre part, faire crever du riz trempé (deux cuillerées par personne) dans du bouillon de la poule et, au bout de trois quarts d'heure, y ajouter la poule. Un quart d'heure avant de servir, mettre le riz dans un plat chaud et laisser revenir la poule dans un peu de la graisse du bouillon ou dans du beurre. Servir ensemble.

Poules de desserte sauce mayonnaise. — Dresser les restes de poulet sur des feuilles de laitue, les recouvrir d'une sauce mayonnaise épaisse et garnir avec des œufs durs coupés en quatre, des filets d'anchois, des olives, des ronds de cornichons et quelques cœurs de laitue assaisonnés.

Dinde rôtie et farcie. — Cette volaille une fois préparée comme toute autre, on fait une farce composée de chair à saucisses et de marrons bouillis, on fait légèrement revenir la chair et on y mêle les marrons épluchés et écrasés (350 grammes de marrons pour 150 grammes de chair), sel, poivre et fines herbes.

On bourre la dinde de cette farce et on la trousse en la recousant.

La dinde demande une cuisson assez longue. Elle doit être par conséquent rousse et très rissolée pour être à point. On ajoute du beurre si c'est nécessaire et on arrose.

Canard aux navets. — Vider, flamber et brider un canard. Mettre dans une casserole un petit morceau de beurre, dans lequel on fait revenir le canard de tous les côtés. Après l'avoir retiré, ajouter une cuillerée à bouche de farine, faire un roux brun que l'on mouille abondamment de bouillon. Remettre le canard avec un petit bouquet garni, un gros oignon piqué de trois clous de girofle, poivrer et saler. Mettre dans la poèle une vingtaine de petits navets avec un morceau de beurre, une pincée de sucre en poudre, pousser à feu vif et faire revenir d'une belle couleur brune, les égoutter et les ajouter au canard. Laisser mijoter pendant trois quarts d'heure, enlever le bouquet et l'oignon, servir le canard entouré de navets et avec la sauce.

Canard aux olives. — Après avoir vidé, flambé et bridé le canard, le mettre dans une casserole qui le contienne juste, foncée avec des lames de carotte, des oignons, quelques parures de lard. Faire suer quelques minutes sur le feu, mouiller avec un litre de bouillon et un petit verre de madère; ajouter un bouquet garni et laisser mijoter pendant une heure. Mettre dans un plat à sauter six cuillerées de sauce espagnole et la cuisson bien dégraissée du canard, laisser réduire jusqu'à consistance convenable. Enlever le noyau d'une demi-livre d'olives, les mettre à l'eau froide, laisser faire un bouillon, les rafraîchir et les égoutter. Remettre les olives dans la casserole et verser la sauce dessus; chauffer sans laisser bouillir; débrider le canard, retirer les légumes et le servir avec la sauce et les olives.

Salmis de canard. — Faire rôtir un jeune canard gras, quand il est froid le couper en morceaux, hacher la carcasse et les parures. Faire revenir un oignon émincé dans de l'huile ou du beurre, ajouter les parures de canard, deux échalotes, du poivre en grain, du laurier, mouiller avec un grand verre de vin rouge et autant de bouillon, faire réduire de moitié, passer au tamis.

Remettre dans la casserole et ajouter les morceaux de canard sans laisser bouillir. Dresser sur un plat avec des croûtons frits.

Caneton rôti à la Rouennaise. — Le caneton rouennaise, recherché des amateurs, doit être étouffé et non saigné; il ne faut jamais le laisser mortifier, on doit au contraire le consommer très frais. On le met à la broche (ou au four) un quart d'heure. On débroche, on coupe les quatre membres, qu'on met quelques minutes sur le gril pendant qu'on découpe les aiguillettes et la carcasse à table. On sert le tout avec une sauce, faite sur la table même, avec le foie écrasé, le sang qui s'écoule abondamment, un verre de vin rouge, du sel, du poivre et, si on l'aime, de la moutarde.

Oie aux navets. — L'oie aux navets se prépare exactement de la même manière que le canard aux navets.

Oie rôtie. — Avant de faire rôtir l'oie, la farcir avec des pommes, ou des marrons, ou avec des marrons et des pommes ensemble. La farce aux marrons se prépare comme pour la dinde; si l'on met des pommes, il suffit de les peler et de les vider avant de les mettre dans l'oie, il vaut mieux les choisir petites. L'oie est plus fine rôtie à la broche que dans le four.

Oie à la gelée. — Après avoir bridé l'oie, la mettre dans une braisière dont le fond est masqué avec du lard et des légumes émincés, ajouter deux ou trois pieds de veau désossés et blanchis, quelques couennes fraîches, quelques gousses d'ail, des petits oignons, des carottes, un bouquet d'aromates, un peu de chair et de zeste de citron, des girofles, saler et poivrer. Recouvrir avec moitié vin blanc et moitié bouillon, fermer la marmite et cuire à feu très doux. La laisser à peu près refroidir dans sa cuisson, puis l'égoutter et la couper en quatre en enlevant le plus d'os possible. Placer les morceaux dans une terrine creuse, avec les couennes et les pieds de veau. Passer la cuisson et la dégraisser, y mêler un peu de

vinaigre et clarifier avec deux œufs battus. Passer la cuisson une seconde fois et la verser dans la terrine, laisser refroidir. En hiver on peut conserver cette oie pendant plusieurs semaines.

Pigeons en compote. — Vider, flamber et brider deux pigeons; les mettre dans une casserole avec un petit morceau de beurre. Les ôter après les avoir fait revenir, et faire un petit roux en ajoutant une cuillerée de farine, mouiller avec un demi-litre de bouillon. Au moment de l'ébullition, ajouter les pigeons, un petit bouquet garni, saler et poivrer. Éplucher dix petits oignons, couper un peu de lard de poitrine salée en petits dés, que l'on fait revenir dans la poêle avec les oignons. Lorsque le tout est bien coloré, l'ajouter aux pigeons et laisser mijoter pendant quarante minutes. Mettre les pigeons sur un plat avec la garniture et la sauce, après avoir dégraissé.

Pigeons aux petits pois. — Faire revenir dans une casserole quelques morceaux de poitrine de lard ou de jambon et mettre les pigeons entiers. Quand ils ont pris couleur, les ôter, ajouter un peu de farine, tourner et mouiller. Laisser cuire le salé pendant une heure et demie, puis remettre les pigeons. Quand l'ébullition est établie, ajouter les petits pois, environ un demi-litre pour deux pigeons, saler, poivrer, mettre un bouquet garni et faire cuire à feu doux. Une heure un quart de cuisson suffit; on peut servir, ou non, le salé.

Pigeons rôtis. — Après avoir vidé, flambé et bridé les pigeons, les faire cuire doucement au four ou à la broche pendant vingt-cinq minutes. Servir avec le jus; on peut garnir de cresson.

Poisson. — Le poisson en général ne demande qu'une légère cuisson. Est-il besoin de dire que la première qualité du poisson est la fraîcheur, qualité qui se reconnaît à l'odeur plus qu'à tout autre signe. Il doit être soigneusement vidé, écaillé, lavé et essuyé avant la cuisson.

Poisson de mer. — On fait cuire au court-bouillon (Voy. ce mot) les gros poissons de mer, entiers ou en parties, dont les noms suivent : saumon, turbot, barbue, congre ou anguille de mer, raie, mulet, bar, cabillaud ; vingt à trente minutes de cuisson suffisent; on fait cuire des pommes de terre pelées dans le même court-bouillon et on sert poisson et pommes bien égouttés et parés de persil sur une assiette. Une sauce blanche aux câpres les accompagne, ou bien une maître d'hôtel.

La raie se sert fréquemment au beurre noir.

On consomme frits, surtout lorsqu'ils sont de petite taille, la sole, la limande, le merlan, les sardines, les carrelets, l'éperlan ; on les roule dans la farine avant de les mettre dans la friture, qui sera *très chaude*.

Sole normande. — Beurrer un plat à gratin, y mettre les soles accompagnées d'un roux blond léger au bouillon et au vin blanc ; ajouter une douzaine d'huîtres sans leur eau, deux douzaines de moules et des champignons hachés; assaisonner et faire cuire une vingtaine de minutes. On peut passer au four pour faire gratiner.

Harengs grillés. — Coucher les harengs sur le gril sur un feu ardent, les retourner, arroser avec du beurre frais fondu et semer du persil haché. On peut aussi donner une sauce vinaigrette à la moutarde avec. On prépare de même les maquereaux, les rougets (ou grondins) et bien d'autres poissons.

Poisson de rivière. — Le poisson de rivière se conserve encore moins longtemps que le poisson de mer. Il est d'ailleurs d'un goût bien plus fin lorsqu'il est préparé aussitôt que pêché.

On prépare exactement comme les gros poissons de mer la carpe, la perche, la truite, le brochet, le barbeau et l'alose, c'est-à-dire cuits au court-bouillon avec une sauce blanche aux câpres, à la crème, à la maître d'hôtel ou au beurre noir.

Friture. — On mange frits le goujon et tous les

petits poissons. Les petites truites se font parfois frire au beurre.

Anguille frite. — Couper l'anguille en tronçons, la faire cuire au court-bouillon pendant un quart d'heure; laisser refroidir et faire frire. Servir sur des cœurs de laitue, avec œufs durs coupés en quartiers et une mayonnaise.

Matelote d'anguilles, de carpes, de tanches, etc. — Faire roussir dans du beurre douze à vingt petits oignons, les retirer; faire un roux mouillé avec du bouillon, ajouter des champignons; laisser mijoter une demi-heure, ajouter un bon verre de vin rouge, laisser bouillir un quart d'heure; mettre le poisson coupé en morceaux et les oignons. Laisser cuire le temps nécessaire, — une demi-heure suffit amplement, — et servir sur des croûtes de pain frit au beurre.

Poissons salés. — Tous les poissons salés doivent être dessalés pendant douze heures, en ayant soin de changer l'eau qui se sature vite de sel.

Morue. — La morue se met à l'eau froide avec oignon et grosses pommes de terre épluchées; un quart d'heure suffit pour la cuire, on finit alors la cuisson des pommes de terre qu'on ajoute autour. On l'accompagne d'une sauce blanche aux câpres, à la crème (excellent), au beurre noir, à l'oignon frit au beurre, etc.

Morue frite à l'huile. — Faire frire la morue, bien dessalée, coupée par morceaux roulés dans la farine, dans quelques cuillerées d'huile très chaude.

Laisser prendre belle couleur avec quelques oignons coupés par tranches minces et servir chaud.

Maquereau salé. — Le maquereau se prépare comme la morue; on peut aussi le faire à la maître d'hôtel, exactement comme le maquereau frais.

Harengs et sardines salés. — Après avoir été fortement dessalés, comme la morue et le maquereau, les harengs se font généralement cuire sur le gril, maître d'hôtel,

ou encore dans un plat avec beurre et chapelure, en laissant gratiner; toutes les façons d'accommoder la morue leur sont applicables.

Les sardines se mettent sur le gril, ou bien on les frit dans la poêle.

Crustacés. — *Écrevisses.* — Les écrevisses, mets de luxe à la ville, sont communes dans certaines régions.

Pour les éplucher, on retire la nageoire du milieu de la queue, qui entraîne avec elle un petit boyau noir et amer. Cuire dans un court-bouillon (moitié vin blanc, si on veut) de haut goût, très épicé, quelques bouillons suffisent; les laisser dans la casserole couverte encore un quart d'heure sans feu, puis égoutter, laisser refroidir et servir en buisson avec une sauce mayonnaise ou vinaigrette.

Langouste. Homard. — La langouste est plus recherchée que le homard. Ficeler les pattes et la queue et jeter dans un court-bouillon bouillant bien assaisonné, jusqu'à ce qu'ils soient rouges (15 à 20 minutes). Laisser refroidir dans l'eau, égoutter, servir avec une mayonnaise, en ouvrant la bête dans toute sa longueur par le milieu du dos.

LÉGUMES. — Nous empruntons à M. Bellair une intéressante nomenclature des légumes divisés par saisons, qui permet d'en varier la consommation (1).

Tableau d'approvisionnement de légumes pour chaque semaine.

I

Période de novembre à mars.

	Par semaine.		Par semaine.
1. Cardon	1 fois.	3. Céleri-rave ou en	
2. Carottes..........	1 —	branches........	1 fois.

(1) BELLAIR, *Revue Horticole*, 1er juin 1897.

Par semaine.

4. Cerfeuil bulbeux.. 1 fois.
5. Crosnes.......... 1 —
6. Choux........... 1 —
7. Choux de Bruxelles........... 1 —
8. Epinards......... 1 fois.
9. Haricots secs..... 1 —

Par semaine.

10. Navets........... 1 fois.
11. Pommes de terre.. 1 —
12. Salsifis ou scorsonère........... 1 —
13. Topinambours.... 1 —
14. Witloof (endives). 1 —

II

Période d'avril à juin.

Par semaine.

1. Asperges......... 2 fois.
2. Carottes.......... 1 —
3. Choux........... 1 —
4. Chou-fleur de printemps.......... 1 —
5. Epinards......... 1 —
6. Fèves (à partir de juin)........... 1 —

Par semaine.

7. Haricots secs..... 1 fois.
8. Poireau........ .. 1 —
9. Pois (à partir de juin)........... 2 —
10. Pommes de terre. 2 —
11. Scorsonère....... 1 —

III

Période de juillet à octobre.

Par semaine.

1. Artichauts....... 1 fois.
2. Carottes.......... 1 —
3. Chicorées ou laitues cuites...... 1 —
4. Choux........... 1 —
5. Chou-fleur .... 1 —
6. Haricots verts.... 2 —
7. Haricots en grains frais........... 1 —

Par semaine.

8. Haricots mange-tout............ 1 fois.
9. Petits pois....... 2 —
10. Pommes de terre nouvelles....... 2 —
11. Tétragone (remplaçant l'épinard).. 1 —

Cuisson des légumes. — Les légumes verts se mettent à l'eau bouillante, les pommes de terre peuvent être mises indifféremment à l'eau froide ou chaude; quant aux légumes secs, comme nous le disons plus loin, on doit toujours les commencer à l'eau froide.

Pomme de terre. — *Pommes de terre à l'anglaise.* — On les lave et, sans les peler, on les fait cuire à la vapeur sur un grillage de fil de fer ou de petits morceaux de bois

croisés à 5 centimètres environ du fond de la marmite. On verse de l'eau salée sous ce grillage, on couvre et on fait bouillir environ une heure, en ayant soin de rajouter de l'eau si la marmite menace d'être à sec. Une demi-heure ou trois quarts d'heure suffisent pour la cuisson. On peut aussi les mettre au four ou dans une casserole avec peu d'eau, mais la véritable manière est la première des trois.

Pommes de terre sautées. — Cuire des pommes de terre à l'eau salée, laisser refroidir, peler et couper en tranches minces. Mettre dans la poêle avec beurre ou bonne graisse. Sauter, colorer, assaisonner. C'est un moyen d'utiliser les pommes de terre froides sans qu'elles contractent aucun goût désagréable. On peut aussi employer l'huile.

Pommes de terre maître d'hôtel. — On les cuit à l'eau comme les précédentes et on sert bien chaud avec une maître d'hôtel abondante.

Pommes de terre à l'étuvée. — Faire cuire des pommes de terre comme ci-dessus, peler et couper. Mettre dans une casserole beurre, poivre, sel, fines herbes et une cuillerée de farine; tourner, mouiller avec parties égales de bouillon et de vin rouge. Y mettre mijoter les pommes de terre pendant une demi-heure.

Pommes de terre au lard. — Faire revenir de la poitrine dessalée, l'enlever, ajouter de la farine et faire un roux brun en mouillant avec de l'eau. Bien assaisonner mais sans sel. Quand la sauce bout, y jeter les pommes de terre coupées en grosses tranches épaisses ou en morceaux. Laisser cuire pendant trois quarts d'heure.

Pommes de terre au fromage. — Beurrer une cocotte en fonte, y ranger les pommes de terre coupées par tranches, sel et poivre, alterner un lit de pommes de terre avec un lit de gruyère râpé, et ainsi de suite, couvrir, mettre sur feu assez doux avec feu dessus si possible. Il faut environ deux heures de cuisson.

Purée de pommes de terre. — Faire cuire de grosses pommes de terre à la vapeur ou à l'eau. Les éplucher, les passer au presse-purée, les remettre dans un plat qui aille au feu, saler, poivrer, ajouter du lait chaud jusqu'à la consistance désirée, un morceau de beurre et servir bien chaud; on peut y ajouter des jaunes d'œufs et faire gratiner, ce qui est excellent.

Boulettes de pommes de terre ou croquettes. — Préparer une purée comme ci-dessus, en ayant soin de la tenir *très épaisse*, y ajouter une cuillerée de farine pour trois pommes de terre moyennes, un ou plusieurs jaunes d'œufs et un blanc battu en neige. Rouler sur la table farinée, pour former des boulettes ou croquettes allongées de petite taille, et faire rissoler dans la poêle avec du bon beurre, ou bien passer à la grande friture.

On peut ainsi utiliser un reste de purée.

Pommes de terre frites. — Couper les pommes de terre en quartiers fins ou en tranches, les laisser sécher et les mettre à grande friture très chaude. Les retirer lorsqu'elles sont bien dorées, égoutter soigneusement et saler.

On a les pommes de terre soufflées en les remettant à deux et même à trois reprises dans la friture à cinq minutes d'intervalle.

Pommes de terre nouvelles. — Les petites pommes de terre nouvelles conservent mieux leur goût si fin lorsqu'on les fait cuire à l'eau et qu'on les accompagne d'une sauce à la crème avec des fines herbes, ou d'une maître d'hôtel.

Elles sont aussi excellentes frites au beurre ou bien avec une sauce à l'oignon bruni au beurre.

Topinambour. — Ce tubercule est trop négligé. Il offre pourtant en hiver une ressource pour varier l'alimentation.

Topinambours à la crème. — Peler un litre de topinambours en leur donnant une forme égale. Les cuire à l'eau salée. Égoutter, mettre dans une casserole avec beurre,

assaisonnement; laisser s'évaporer l'humidité. Arroser avec quelques cuillerées de béchamel ou de crème fraîche.

Topinambours au fromage. — Cuire les topinambours, pelés ou non, les égoutter, les couper et les ranger par couches saupoudrées de gruyère dans un plat à gratin. On peut l'améliorer avec quelques cuillerées de béchamel épaisse sur chaque couche. Couvrir de fromage et chapelure et passer au four.

Topinambours frits. — On épluche les topinambours, on les coupe en tranches minces et on passe à la grande friture; c'est une excellente manière d'utiliser ce tubercule.

Crosnes du Japon. — On fait cuire à l'eau salée les tubercules après les avoir essuyés dans un torchon rugueux; c'est le seul épluchage qu'on puisse leur faire subir. Un quart d'heure de cuisson suffit. On les saute au beurre, on les accompagne d'une sauce blanche ou de beurre noir.

Oignon. — *Oignons farcis.* — Choisir de moyens oignons blancs, les peler, en couper le dessus, les cuire à l'eau salée pendant vingt minutes; les égoutter et les vider. Emplir d'un hachis de porc frais ou d'une viande quelconque que l'on désire utiliser, assaisonner fortement, saupoudrer de panne, ranger dans un plat beurré et passer au four en arrosant avec du beurre.

Oignons sous la cendre. — On fait aussi cuire les oignons sous la cendre, comme les pommes de terre.

Carotte. — *Carottes au blanc.* — Lorsque les carottes sont nouvelles, on les cuit à moitié à l'eau salée, on les égoutte et on les saute cinq minutes avec sel, beurre, une pincée de sucre, puis on les couvre de sauce poulette (sans œufs) et on finit de les cuire. Au moment de servir, ajouter une liaison de deux jaunes d'œufs.

On les accommode aussi à la maître d'hôtel ou bien en purée, en procédant comme pour celle de pommes de terre.

Navet. — *Navets nouveaux sauce blanche.* — Même préparation que pour les carottes nouvelles. On peut supprimer les jaunes d'œufs et ajouter une poignée de fromage râpé.

Navets au jambon. — Couper les navets, faire revenir des morceaux de jambon ou de salé et les retirer. Faire revenir les navets dans cette graisse, les enlever et faire un roux. Ajouter le jambon, laisser cuire deux heures, mettre les navets, jusqu'à cuisson complète. Ajouter, si l'on veut, quelques pommes de terre.

Purée de navets. — Procéder comme pour la purée de pommes de terre.

Salsifis ou scorsonère. — Le salsifis a la peau jaune et le scorsonère la peau noire.

On fait cuire ces racines à grande eau, après quoi on les accommode au beurre noir, à la maître d'hôtel, à la sauce poulette, à la crème. Ils sont excellents au roux. On les épluche en les raclant, et, après les avoir lavés, on les fait mijoter pendant une heure dans un roux blond ou brun selon le goût.

Salsifis ou scorsonères frits. — Prendre des salsifis cuits à l'eau salée et refroidis; les tremper dans une pâte à frire et les passer à la grande friture.

Le bouillon de ces légumes fait des soupes convenables, bien qu'ayant peu de goût.

Betterave. — La meilleure betterave de consommation est la rouge. Cependant certaines espèces de jaunes peuvent aussi se manger.

On fait cuire les betteraves au four de boulanger, une fois le pain retiré, au four du fourneau de cuisine, ou bien encore à l'eau bouillante pendant quatre ou cinq heures.

Ce légume se consomme surtout sous forme de salade (Voy. *Salades*); Mme Millet-Robinet indique cependant deux autres manières de les préparer, nous les reproduisons ici.

Betteraves au lait. — Les betteraves étant cuites au four, on les coupe en tranches et on les fait sauter dans du beurre avec une cuillerée de farine. Saler et ajouter un peu de sucre, si les betteraves ne sont pas assez sucrées; mouiller avec du bon lait, laisser mijoter. Servir. Quand on les met dans un plat dans le four du fourneau, elles gratinent par-dessus. On peut y ajouter quelques oignons, coupés en tranches minces pour qu'ils cuisent promptement.

Betteraves au vin. — Les peler crues et les couper en tranches minces. Mettre du beurre dans une casserole ou dans une marmite de fonte, ajouter les betteraves et des oignons coupés en tranches; bien couvrir et faire cuire à petit feu. On peut mouiller avec un peu d'eau bouillante; laisser cuire pendant trois heures; ajouter une cuillerée de farine, du sel, du poivre, tourner. Mouiller avec un ou deux verres de bon vin rouge, laisser mijoter encore deux heures.

Cerfeuil bulbeux. — Cet excellent légume est fort peu connu, il mérite de l'être plus. On le fait cuire à l'eau et sauter au beurre ou bien frire.

Asperge. — Gratter (ratisser) les tiges blanches des asperges; les nouer par bottillons de six à huit et les mettre à l'eau bouillante salée. Quinze à vingt minutes suffisent, les têtes ne doivent pas se détacher. Servir sur une serviette, qui éponge l'eau dont elles sont imbibées, avec une saucière de sauce à la crème (la plus délicate de toutes), ou blanche pour la remplacer, ou encore une vinaigrette.

Le bouillon des asperges, d'un goût très fin, fait de bonnes soupes, surtout si on l'additionne de quelques feuilles d'oseille.

Asperges aux petits pois. — On emploie pour cela les petites asperges vertes, dont on casse les bouts tendres que l'on coupe en petits morceaux d'un centimètre. On les lave et on les fait cuire à l'eau bouillante salée. Après

un quart d'heure environ d'ébullition, on les égoutte et, après les avoir rafraîchies, on les égoutte de nouveau, et on les chauffe avec un peu de beurre frais, du sel, du poivre, une pincée de sucre en poudre. Ces pointes d'asperges servent comme légumes et comme garniture. On peut employer avantageusement les asperges de desserte en faisant des œufs brouillés aux pointes d'asperges (Voy. *Œufs*).

Artichaut. — L'artichaut se fait cuire à *grande eau* salée, le bouillon en est inutilisable. On sert une sauce blanche, à la crème ou à la vinaigrette en même temps.

Cardon. — Cet excellent légume est bien peu connu ; sa culture assez coûteuse explique en partie son absence de nos jardins. Il est cependant avantageux et fait des plats de qualité et de quantité peu ordinaires.

On épluche les côtes non creuses des cardons en enlevant les fils et ratissant le duvet. On jette à l'eau bouillante salée. Une demi-heure de cuisson suffit si le légume est frais. Bien égoutter et verser dessus une sauce blonde à la crème ou une sauce blanche additionnée de gruyère râpé (recommandé).

On les sert aussi fort souvent au jus, c'est-à-dire en les arrosant de quelques cuillerées de bon jus et les laissant mijoter quelques instants.

Bette à cardes. — On prépare les bettes à cardes de toutes les manières applicables aux cardons. C'est un légume de grande ressource et de culture facile.

Céleri. — Le céleri se consomme plutôt cru que cuit (Voy. *Salades*) ; cependant voici quelques recettes pour l'utiliser chaud.

Céleri frit. — Même méthode que pour les salsifis frits.

Céleri au jus, garniture (Voy. *Tranche de veau au céleri*).

On peut enfin l'accommoder comme le cardon.

Choux. — Si l'on veut atténuer les inconvénients des

choux, il faut les passer à l'eau bouillante, qu'on jette pour les remettre dans une eau nouvelle, que l'on aura soin de conserver pour en faire une excellente soupe.

Choux hachés. — Quand les choux sont cuits et égouttés, on les hache très menu. Faire fondre dans une casserole un morceau de beurre, auquel on ajoute les choux avec une cuillerée de farine, mouiller avec du lait ou du bouillon, ajouter du sel, du poivre, de la muscade, laisser mijoter. Servir. Ces choux peuvent être mangés seuls ou avec de la viande.

Choux à la sauce blanche. — Après les avoir fait cuire à l'eau, bien les égoutter et les recouvrir d'une sauce blanche ou à la crème; quelques pommes de terre les accompagnent avantageusement dans ce cas.

Choux rouges piqués. — Prendre un chou rouge un peu dur, le parer et enlever le centre, du côté de la queue, aussi profondément que possible, sans altérer la forme du chou, le mettre quelques minutes dans l'eau bouillante salée. Quand le chou commence à mollir, le retirer du feu, et le piquer dans toute son épaisseur avec de gros lardons rapprochés ; ficeler. Mettre dans une casserole de la poitrine de porc et du jambon, faire revenir et mouiller avec de l'eau ou avec du bouillon ou du jus, ajouter le chou avec une couenne de lard, des carottes, des oignons, un bouquet garni, saler et poivrer. Laisser cuire pendant trois ou quatre heures, faire réduire le jus. On peut lier la sauce avec un roux.

On peut aussi farcir toutes espèces de choux en enlevant le cœur et le remplaçant par une farce.

Choux de Bruxelles. — Les choux de Bruxelles sont encore plus difficiles à digérer que les choux ordinaires. Ils doivent être *blanchis* deux fois, si possible, dans l'eau bouillante salée.

Après qu'ils sont bien égouttés, on les fait revenir dans la poêle avec un morceau de beurre. Ils sont, de cette manière, un peu secs, mais succulents.

On peut aussi les arroser simplement d'une maître d'hôtel sans fines herbes.

Ils sont encore plus fins à la crème.

On compose d'excellentes garnitures aux rôtis, aux fricandeaux, etc., avec les choux de Bruxelles.

Choux-fleurs. — Le chou-fleur nécessite un épluchage sérieux, à cause des chenilles qui habitent dans ses inflorescences. Les tiges sont pelées, les rameaux divisés et liés par petits bouquets, après quoi on les jette dans l'eau bouillante. On les sert le plus généralement accompagnés de pommes de terre à la sauce blanche ou à la crème, ou encore sautés au beurre.

On peut les frire comme les salsifis ou les faire gratiner.

Choux-fleurs au gratin. — Les choux-fleurs étant cuits, les mettre dans un plat allant au feu, placer dessus de petits morceaux de beurre et de la mie de pain émiettée, saupoudrer de sel et de poivre, mettre au four et laisser mijoter jusqu'à ce que les choux-fleurs aient pris une belle couleur jaune.

On peut aussi y ajouter du fromage de gruyère râpé.

Poireaux. — Les poireaux se consomment surtout sous forme de potage et comme légumes du pot-au-feu. Cependant on peut les utiliser en hiver, lorsqu'ils sont gros, blancs et bien tendres, en les faisant cuire à l'eau salée et les servant sous une sauce blanche ou à la crème ou à l'huile et au vinaigre. C'est ce qu'on appelle poireaux en asperges.

Dans quelques pays on en garnit l'intérieur de tourtes feuilletées.

Salades cuites. — On peut faire cuire à l'eau salée toutes les salades qui se consomment crues : chicorée, scarole, pissenlit, romaine, laitue, endive ou witloof. On les égoutte ensuite en les pressant et on les met sur le feu avec un morceau de beurre, pour évaporer l'eau qu'elles contiennent encore. On les saute et on les améliore avec une pincée de farine, sel et poivre. On

peut aussi les servir au jus, à la sauce blonde, à la crème, etc.

La chicorée à la crème est particulièrement recommandable.

L'endive ou witloof, cuite à l'eau ou mijotée dans du beurre ou du jus, constitue un délicieux accompagnement aux rôtis, escalopes, etc.

Les salades sont d'ailleurs tout particulièrement destinées à être servies avec les rôtis, les daubes, les fricandeaux, etc.

La laitue est si tendre qu'elle gagne à être simplement blanchie pendant 5 minutes et cuite doucement avec du beurre, du bouillon ou du jus.

Oseille. — Purée d'oseille. — Enlever les côtes dures et laver soigneusement trois livres d'oseille. Faire bouillir dix litres d'eau salée dans un chaudron et y jeter l'oseille, à laquelle on laisse faire deux ou trois bouillons et qu'on égoutte pendant quelques minutes sur un tamis de crin; passer avec le petit pilon. Mettre dans une casserole 30 grammes de beurre, une cuillerée de farine, faire cuire trois minutes, ajouter la purée, laisser bien chauffer, ajouter trois œufs entiers en remuant jusqu'à parfait mélange, finir en ajoutant un petit morceau de beurre. Si la purée est trop épaisse, l'étendre avec un peu de lait. Cette purée accompagne bien les viandes et les œufs durs.

Épinards. — Les épinards se font cuire comme l'oseille et se préparent de même. Un mélange de ces deux herbes est préférable.

On garnit généralement de petits croûtons frits au beurre, d'œufs mollets, durs ou pochés ou de tranches de jambon passées à la poêle.

Haricots verts. — Les haricots verts, fins ou gros, se font cuire à l'eau bouillante salée. Le bouillon doit être conservé pour une soupe, qu'on additionnera de quelques pommes de terre.

Lorsqu'ils sont bien cuits, mais pas trop mous, on les égoutte et on les assaisonne selon une des recettes suivantes :

Haricots verts au beurre. — Mettez-les dans une casserole mince et plate avec du beurre; assaisonnez, sautez six à huit minutes sur feu vif, servez.

Haricots verts sauce poulette. — Égoutter, passer dans une sauce poulette, blanche ou à la crème.

On peut les accommoder aussi au beurre noir, à la maître d'hôtel, etc. Ils sont exquis cuits à court mouillement avec lard fumé et pommes de terre.

Haricots frais écossés. — Ces haricots peuvent s'accommoder comme les secs (Voy. *Légumes secs*), mais ils sont plus fins avec une simple maître d'hôtel aux fines herbes ou à la crème.

Ils sont recommandables, après cuisson à l'eau salée, comme accompagnement des viandes à jus ou à sauce.

Pois. — *Pois mange-tout.* — Cet excellent légume d'été se fait cuire à l'eau ou au beurre et s'accommode de la même manière que les haricots verts.

Petits pois. — *Petits pois à la française.* — Mettre les petitspois dans une casserole avec un morceau de beurre, un peu d'eau froide, un bouquet d'oignons verts et de persil, du sel, un peu de sucre. Couvrir et laisser cuire pendant quelques minutes à feu vif, écarter ensuite du feu; quand ils sont cuits, lier avec du bon beurre, sans laisser bouillir.

Petits pois à la ménagère. — Faire fondre cent grammes de beurre dans un poêlon en terre, ajouter un litre et demi de petits pois, du sel, un peu de sucre, deux oignons verts, deux cœurs de laitue. Placer le poêlon sur un feu très doux, faire sauter de temps en temps. Lier avec un petit morceau de beurre manié et une pincée de sucre.

Tous les autres assaisonnements des haricots leur conviennent.

On prépare les pois déjà gros soit à l'anglaise, soit au roux.

Pois verts au roux. — Faire un roux peu coloré, mouiller avec de l'eau ou du bouillon ; quand il est tout à fait en ébullition, y jeter les pois, couvrir et continuer à cuire à grand feu. Mettre du laurier, saler, poivrer.

Pois verts à l'anglaise. — Verser un litre de petits pois dans quatre litres d'eau bouillante salée, faire bien bouillir jusqu'à cuisson complète, égoutter et servir, si l'on veut avec un morceau de beurre frais dessus.

Fèves. — Les fèves se préparent de la même manière que les légumes précédents. Lorsqu'elles sont petites on les cuit telles quelles, mais lorsqu'elles sont grosses il faut les dérober (c'est-à-dire en enlever la peau).

Aubergines. — Ce fruit-légume, très rare dans le nord, est de consommation courante dans le midi. Il n'est donc pas inutile de le mentionner ici.

Aubergines farcies. — Fendre de jeunes aubergines longitudinalement, enlever l'intérieur et le hacher avec lard, mie imbibée de lait, fines herbes de toutes sortes, ail, si on l'aime. Mettre sur plat à gratiner avec chapelure, beurre et un peu d'eau. Faire rissoler.

Aubergines frites. — Couper par tranches d'un centimètre d'épaisseur, fariner, frire et saler. Dans les Cévennes, on les fait ainsi frire à l'huile et on les sert accompagnées d'une sauce tomate épicée; c'est le plat national.

Tomates. — La tomate est encore une précieuse ressource à la campagne, elle n'est pas d'une culture difficile; elle fournit beaucoup et longtemps.

Tomates gratinées. — Fendre les tomates en deux, exprimer les graines, saler. Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle, dans laquelle on range les tomates du côté coupé, faire revenir à bon feu; l'humidité étant évaporée, les retourner. Au bout de cinq minutes, les glisser dans un plat à gratin, saupoudrer avec du persil

haché et une pointe d'ail, un peu de poivre, de la panure. Arroser avec de l'huile ou du beurre, et faire gratiner dix ou quinze minutes.

Tomates farcies au gras. — Choisir 8 bonnes tomates bien égales, de grosseur moyenne, les couper en deux, en retirer les semences et remplir les vides avec une farce faite de tous restes de viande froide (ou chair à saucisse) mélangés de pain imbibé de lait, épices, fines herbes en abondance, un ou deux jaunes d'œufs. Saupoudrer de panure et gratiner dans le four, dans un plat à feu, avec un peu de beurre et d'eau. Les tomates s'emploient encore en sauces et en soupes (Voy. ces mots).

Concombres. — On ne se sert guère des concombres que comme hors-d'œuvre ; ils sont cependant très utilisables de diverses manières.

Concombres farcis. — Peler les concombres, les blanchir cinq minutes, couper un des bouts à 10 centimètres environ de l'extrémité. Vider les deux tronçons jusqu'au fond et remplir avec une bonne farce, semblable à la précédente; rejoindre les concombres en les ficelant, si possible, et faire cuire à petit feu, *sans couvercle*, pendant une heure environ.

On peut utiliser ainsi des viandes de desserte et en faire à peu de frais un plat délicieux.

On les cuit aussi à l'eau salée, après quoi on les couvre d'une sauce blanche, dans laquelle on les laisse mijoter trois quarts d'heure.

On peut les accompagner d'une maître d'hôtel, de beurre noir ou de jus.

Potiron ou Citrouille. — C'est surtout pour les soupes que l'on tire parti de ce volumineux cucurbitacé, mais il est possible de le consommer autrement.

Potiron frit. — Couper, après l'avoir pelé, par tranches peu épaisses, comme des pommes de terre; passer soit au beurre, soit à la grande friture, saler et servir.

Melon. — Le melon se sert en hors-d'œuvre et toujours



cru, en même temps que du sel, du poivre ou du sucre, car les goûts diffèrent quant à la manière de l'assaisonner.

Salades. — Les salades de *laitue*, de *scarole*, de *chicorée*, de *romaine*, de *pissenlit* et de *mâche* sont trop connues pour que nous fassions autre chose que de les nommer en passant. On assaisonne à l'huile et au vinaigre, sel, poivre, en ajoutant de la moutarde, et un morceau de pain frotté d'ail à la chicorée. Nettoyer soigneusement à l'eau bouillie. On peut les additionner d'œufs durs. On consomme presque tous les légumes en salade. Nous en mentionnerons quelques-uns.

Salade de pousses de salsifis. — On sait peu que les jeunes pousses de salsifis coupées juste au-dessus du collet sont excellentes en salade.

Salades de fanes de pois. — On peut en dire autant des fanes de pois et des sommités de fèves.

Salade de céleri, de céleri-rave. — Le céleri et le céleri-rave composent des salades fort appréciables en hiver.

Salade de betterave. — La betterave se consomme en salade complète, ou bien on en met quelques tranches dans la salade de mâche, de scarole, etc.

Salade d'endives. — Cette variété de chicorée forme la meilleure des salades, en même temps qu'une précieuse ressource d'hiver.

Salade chaude de légumes cuits. — Voici encore une recette de salade économique et très avantageuse en hiver, lorsque les légumes frais se font rares.

Faire cuire à l'eau six pommes de terre moyennes *peu farineuses*, quatre carottes moyennes, deux beaux navets, tous ces légumes avec leur peau.

D'autre part, cuire six cuillerées à soupe de haricots blancs de Soissons secs, qu'on aura fait tremper depuis la veille (en garder le bouillon pour la soupe). Éplucher rapidement tous les légumes, les mettre au chaud dans le saladier; y joindre les haricots, une betterave cuite coupée en tranches et un pied de céleri cru haché menu;

une échalote hachée y fait encore bonne figure. Assaisonner d'une abondante vinaigrette et servir chaud. Les restes en sont fort bons.

Légumes secs. — Tous les légumes secs doivent être mis à tremper dans l'eau froide vingt-quatre heures avant leur cuisson.

Pour les faire cuire, on les met à l'eau froide dans une casserole. La durée de la cuisson varie de trois à cinq heures.

Haricots blancs à la graisse d'oie. — Faites fondre de la graisse de rôti d'oie, mêlez-y les haricots cuits à l'eau salée et bien égouttés. Assaisonnez, sautez deux minutes sans chauffer. Servez.

Haricots blancs ou rouges au lard. — Mettre les haricots à l'eau froide avec un bon morceau de poitrine salée. Fáire bouillir et laisser mijoter pendant trois heures. Le bouillon fera une soupe excellente et le lard et les haricots un bon plat.

On peut encore, pour les rendre plus succulents, les mettre, après cuisson, dans un roux que l'on mouille avec du vin rouge et laisser mijoter une demi-heure.

Haricots à la poêle. — Faire jaunir des rondelles d'oignons dans la poêle avec du beurre. Y passer pendant vingt minutes les haricots cuits à l'eau. Sel et poivre.

Haricots flageolets à la crème. — Les flageolets sont les plus fins de tous les haricots; ils se font cuire à l'eau comme les autres; on les accommode ensuite soit avec une maître d'hôtel, soit à la crème fraîche pour leur laisser tout leur goût.

Les haricots de toutes espèces, cuits à l'eau, forment la meilleure garniture aux viandes, et spécialement au mouton : gigot, filet, côtelettes, etc.

Pois secs. — Les pois secs se préparent de la même manière que les haricots et s'assaisonnent de même.

Lentilles. — Même cuisson et mêmes accommodements.

On en fait un très bon plat en les arrosant de beurre et les surmontant d'œufs sur le plat ou pochés.

Purées de légumes secs. — On fait d'excellentes purées avec tous les légumes secs ; on les passe au tamis ou au presse-purée, après cuisson, et on y ajoute un morceau de beurre, du sel et du poivre.

La purée de *pois cassés* est particulièrement recommandable et l'eau dans laquelle on les fait cuire fait de bonnes soupes épaisses.

Pâtes. — Les pâtes sèches sont d'un si grand secours dans l'alimentation qu'il n'est pas inutile d'en parler spécialement. Elles sont trop peu connues à la campagne, où cependant leur vulgarisation serait d'un utile appoint aux ménagères, pour varier la nourriture dans la saison où les légumes verts viennent à manquer.

Macaroni, aiguillettes et nouilles. — Ces pâtes se vendent toutes faites, par paquet de 250 et de 500 grammes. Elles ne demandent qu'une cuisson de vingt minutes à l'eau bouillante salée.

Macaroni à l'Italienne. — C'est la manière la plus simple de le préparer. Il consiste à mettre le macaroni bien égoutté dans une casserole épaisse et à y mêler, en tournant bien, 125 grammes de gruyère râpé (ou mélangé de moitié avec parmesan) pour 250 grammes de macaroni. Saler et surtout poivrer.

Macaroni ou nouilles au gratin. — Les nouilles demandent moins de temps de cuisson : une dizaine de minutes suffisent.

Avoir les quantités précédemment indiquées et disposer dans un plat à gratin le macaroni ou les nouilles, par couches qu'on recouvre de fromage ; la dernière se garnit de chapelure. On peut aussi ne mettre que la moitié du fromage et corser avec une béchamel bien épaisse.

Les aiguillettes, de même d'ailleurs que toutes les autres variétés de pâtes, sont excellentes avec une sauce tomate qu'on verse simplement dessus, ou encore une

sauce brune, jus, etc. Elle accompagne admirablement toutes les viandes et surtout le porc.

Préparation des nouilles. — On fait soi-même les nouilles économiquement d'après la recette suivante :

Faire un creux au centre de 250 grammes de farine versée sur la planche à pâtisserie. Y casser trois œufs, bien mêler et délayer. Pétrir et laisser reposer la pâte. Étendre cette pâte par portions grosses comme un poing d'enfant, laisser sécher les nappes de pâte ainsi obtenues, sans cependant que la pâte devienne cassante.

Rouler ensuite ces feuilles de pâte et les couper par petites lanières, les dérouler, les étaler sur la table et les laisser sécher une heure.

On les jette ensuite dans une grande casserole pleine d'eau bouillante bien salée, en ayant soin de les soulever avec l'écumoire. Une demi-heure à peine de cuisson suffit. On les assaisonne comme on veut, dans la poêle avec du beurre, par exemple, ou comme garniture d'un rôti, etc.

Les nouilles se conservent environ une semaine ou quinze jours, si l'on a soin de les enfermer dans une boîte de fer-blanc.

Pâtés froids sans croûte. — Pâté de jambon, de lard et de veau en terrine. — La recette suivante peut servir de modèle pour n'importe quel pâté, qu'on y ajoute du bœuf, du mouton ou qu'on en retranche une des viandes qui la composent.

Prendre de la rouelle ou de la noix de veau crue, du jambon cuit et des morceaux de lard cru, salé ou frais. Les couper en gros carrés ou en tranches épaisses. Avoir soin d'enlever les morceaux qui ne sont pas en pleine chair, y ajouter encore un peu de lard et en composer une farce en hachant menu.

Ranger les morceaux et la farce dans une terrine à pâté, dont on a garni tout le tour et le fond avec des bardes de lard par couches alternées, en épiçant

fortement et *en terminant par une couche de farce.*

On ajoute à la saveur de ce pâté en composant un jus avec les os et les débris des viandes, carottes, oignons, laurier, thym, qu'on fait revenir et qu'on laisse cuire deux ou trois heures. Passer et verser à mesure sur chaque couche du pâté.

Enfourner pendant une heure et demie environ, soit au four de boulanger, soit dans le fourneau économique. On peut encore le cuire dans un chaudron d'eau bouillante pendant quatre heures.

Terrine de foie de veau. — Prenez la moitié d'un *bon foie* de veau. Enlevez la peau, lardez intérieurement, assaisonnez, sel et épices.

Émincez l'autre moitié du foie, faites sauter à feu vif avec 100 grammes de lard, sel, épices, aromates, deux cuillerées d'oignons à volonté, pilez le tout.

D'autre part, prenez 300 grammes de chair à saucisse et mêlez-la à la farce. Garnissez une terrine d'un morceau de crépine de porc, mettez au fond une couche de farce et le foie par-dessus, couvrez avec la farce et recouvrez de la crépine.

Cuisez une heure et demie à deux heures.

Terrine de lièvre à la bourgeoise. — Prendre un lièvre dépouillé, couper les épaules, la poitrine et le cou. Couper les chairs de ces morceaux, les hacher et les mêler avec 500 grammes de chair à saucisse. Couper les cuisses et le râble en morceaux en extrayant tous les os. Assaisonner bien relevé.

Faire du jus avec les os.

Masquer le fond et le tour de la terrine par des bardes de lard. Mettre une couche de hachis. Remplir le vide de la terrine avec les morceaux de lièvre et 500 grammes de petit-salé coupé en tranches. Alterner, combler les vides par du hachis. Finir par une couche de hachis, laurier, recouvrir de lard. Fermer. Cuire deux heures. Lorsqu'elle est sortie, infiltrer le jus mêlé avec un

peu de vin blanc. Laisser refroidir douze heures.

Terrine de poulet. — On désosse le poulet et on détache les gros filets, qui font la base du pâté.

Les autres morceaux servent à composer une farce avec du lard et le foie. On fait le jus avec les os et les abatis.

Terrine de canard et de toutes les volailles et oiseaux possibles. — Même procédé.

Terrine économique de lapin. — Prendre un beau lapin bien gras, 250 grammes d'os de veau et 250 grammes de lard salé.

Couper le lapin comme pour une gibelotte, le mettre dans une grande casserole avec les os et le lard juste couvert d'un mélange d'eau et de vin blanc en parties égales. Deux gros oignons, bouquet, aromates, épices, sel. Laisser cuire jusqu'à ce que le jus soit réduit et que les os se détachent facilement.

Retirer alors les os, en abîmant le moins possible les morceaux. Verser dans un plat creux et laisser refroidir douze heures; on démoule facilement et le pâté est recouvert d'une belle gelée.

PATISSERIE. — Nous nous bornerons à donner ici quelques notions générales sur la manière de confectionner et de cuire les pâtes, avec quelques recettes faciles à exécuter à la maison. L'art du pâtissier est trop compliqué et trop savant pour que nous essayions d'en donner même un résumé.

Il est nécessaire, lorsqu'on veut pétrir, d'avoir une planche, un rouleau (qu'on peut remplacer à la rigueur par une bouteille), des plaques de tôle faciles à enfourner dans le fourneau économique, les tourtières dont nous avons parlé à propos du mobilier de la cuisine et, si l'on veut, une pince à pâtisserie.

On disposera tous les ingrédients et les ustensiles dont on aura besoin sur la table, à portée de la main, pour n'avoir pas à se déranger au milieu de la besogne.

Ne pas oublier d'avoir un pot de farine, outre celle dont on se servira pour la pâte elle-même, afin de pouvoir constamment en saupoudrer la planche, le rouleau ou les mains, condition indispensable pour arriver à rouler ou à manier la pâte.

Pâte brisée pour les pâtés froids. — Étaler en cercle, sur la table, 200 grammes de farine, mettre au centre une pincée de sel et deux jaunes d'œufs. Mettre 175 grammes de beurre et 1 décilitre d'eau dans une petite casserole, chauffer jusqu'au moment de l'ébullition, retirer du feu. Verser peu à peu cette eau sur la farine que l'on mélange à mesure. Briser la pâte deux fois et laisser reposer.

Pâte brisée au sucre. — Étaler la farine comme ci-dessus, mettre au centre 300 grammes de beurre, 100 grammes de sucre, trois jaunes d'œufs, un soupçon de sel et 2 décilitres d'eau. Assembler la pâte, qu'on brise une ou deux fois et qu'on laisse reposer.

Pâte feuilletée. — Tamiser sur la table 250 grammes de farine, faire un trou, ajouter une pincée de sel, 15 centilitres d'eau, à laquelle on incorpore la farine avec précaution, ramasser en boule et laisser reposer un quart d'heure. Pendant ce temps, manier 250 grammes de beurre. Prendre la pâte, la mettre sur la table farinée et presser, en donnant de petits coups avec la paume de la main pour en former un rectangle. En faire autant pour le beurre, que l'on pose sur la pâte, rassembler les quatre extrémités de la pâte sur le centre, de façon qu'ils se touchent et enveloppent complètement le beurre, saupoudrer de farine. Abaisser ensuite cette pâte avec le rouleau, de façon qu'elle soit au moins trois fois plus longue que large, replier le bout opposé des deux tiers environ et l'autre bout par-dessus, de manière que la pâte soit pliée en trois; répéter cette opération six fois, de quart d'heure en quart d'heure; la pâte est bonne à employer dix minutes après le dernier tour. Il faut que le beurre ne sorte pas de la pâte et que l'abaisse soit

toujours faite également. Un lieu très frais est absolument nécessaire.

Pâté froid de veau à la pâte feuilletée. — Prendre un kilogramme de veau sans os, retirer la peau et les nerfs, couper la viande en filets, ainsi que 250 grammes de jambon cru et autant de lard. Faire revenir sur un feu vif, avec du lard fondu, pendant sept ou huit minutes; assaisonner d'épices, saler, ajouter le jambon et le lard; au bout de deux minutes, retirer du feu, saupoudrer de persil. Piler un kilogramme de chair à saucisse, que l'on mêle à quelques cuillerées de fines herbes hachées.

Prendre environ 800 grammes de pâte brisée, en retirer la cinquième partie. Abaisser le reste en forme de carré long et mince. Étaler au centre le tiers du hachis, ranger sur celui-ci la moitié des filets de veau, de lard, de jambon, en les entremêlant; continuer en intervertissant les couches, pour finir avec le hachis. Replier sur la viande les côtés de la pâte restés libres, après les avoir mouillés; ils doivent se croiser sur le haut; mouiller le dessus. Faire une abaisse avec le reste de la pâte pour masquer le pâté. Dorer et ciseler avec la pointe d'un couteau. Faire cuire à chaleur modérée pendant une heure et demie, recouvrir d'un papier au bout d'un quart d'heure.

Timbale de volaille. — La timbale, moins difficile à réussir que le vol-au-vent, le godiveau ou la tourte, remplace fort bien ces trois mets. Beurrez un moule à charlotte, foncez-le avec de la pâte brisée ou feuilletée, remplissez avec une fricassée de poulet (Voy. ce mot), mettez une couche de farce crue (chair à saucisse et poulet) par-dessus et recouvrez d'un couvercle de pâte.

Cuire à four modéré une demi-heure environ. On peut, à la sortie du four, lui infiltrer un jus blond ou une sauce blanche, selon la couleur de la fricassée.

On fait ce même pâté chaud aux pigeons, aux ris de veau, aux cervelles, etc., et même au poisson comme plat maigre.

Petits pâtés frits. — Faire une pâte brisée, qu'on étend pour lui donner un demi-centimètre d'épaisseur, et tailler des ronds de la grandeur d'un verre ordinaire. Mettre au milieu un peu de viande hachée cuite, mêlée de lard et assaisonnée, ou de la farce de quenelles. Replier la pâte pour envelopper la farce et lier avec la pince à pâtisserie. Faire frire jusqu'à ce que le pâté ait pris belle couleur ; servir très chaud.

Galettes. — *Galette feuilletée.* — Faire la fontaine avec 500 grammes de farine, mettre dans le centre une pincée de sel, deux cuillerées de sucre, 300 grammes de beurre, un décilitre d'eau. Former la pâte en boule et la mettre lever dans une terrine couverte pendant deux ou trois heures, à température tiède. La remettre ensuite sur la table farinée et abaisser la pâte, avec les doigts, de l'épaisseur d'un demi-doigt ; la placer sur une tourtière, faire quelques incisions à la surface, laisser lever une heure et faire cuire quarante minutes à four chaud.

Galettes salées. — Tamiser sur la table 500 grammes de farine, faire la fontaine ; mettre au milieu, du sucre, un peu de sel, 190 grammes de beurre, détremper avec du lait froid, étaler deux fois la pâte, l'abaisser de l'épaisseur d'un petit doigt, la piquer et couper les galettes avec le coupe-pâte, en leur donnant cinq à six doigts de large ; les ranger sur une plaque, rayer et dorer, cuire à four chaud.

Galettes en pâte ferme. — Tamiser 500 grammes de farine sur la table, faire la fontaine et mettre au centre 250 grammes de beurre, un demi-verre d'eau et une pincée de sel. Fraiser la pâte trois fois, puis former des petites galettes de trois centimètres d'épaisseur ; dorer, rayer la pâte et faire cuire à four chaud.

Gros gâteaux de ménage. — *Gâteau de plomb.* — Tamiser sur la table 250 grammes de farine, faire un trou et mettre 200 grammes de beurre, 8 grammes de sucre

en poudre, 8 grammes de sel, un œuf entier et un demi-verre de crème au lait. Délayer, former en boule, fraiser, ramasser en boule et laisser reposer une heure. Donner à la pâte une forme ronde de 1 centimètre d'épaisseur, ciseler le bord, dorer, faire des losanges sur le dessus. Faire cuire au four pendant trente minutes. Recouvrir d'un papier si le four est trop chaud.

Tôt-fait ou quatre-quarts. — Mettre dans une terrine 125 grammes de sucre en poudre, 2 œufs entiers, un peu de zeste de citron râpé, 125 grammes de farine tamisée et bien sèche. Travailler le tout cinq minutes, ajouter 125 grammes de beurre fondu. Quand le mélange est obtenu, verser dans un plat beurré, pousser au four. Il faut trente minutes de cuisson. Démouler et laisser refroidir.

Biscuit de ménage. — Mettre dans une terrine 125 grammes de sucre en poudre, 2 jaunes d'œufs, une cuillerée à café d'eau de fleur d'oranger; travailler pour rendre l'appareil bien mousseux, ajouter 125 grammes de beurre très frais légèrement fondu, trois blancs d'œufs en neige ferme et, pour finir, 100 grammes de farine et 25 grammes de fécule tamisées ensemble. Opérer le mélange avec soin, beurrer un moule uni et bas, verser et mettre à four doux; il faut trente minutes de cuisson. Si en piquant une aiguille à brider dans le biscuit elle ressort sèche, c'est que le biscuit est cuit.

Macarons. — Une demi-livre de sucre râpé; une demi-livre d'amandes sèches décortiquées; 3 blancs d'œufs.

Mettre tremper les amandes dix minutes dans l'eau chaude et enlever la peau, les râper, les mélanger au sucre, ajouter les blancs d'œufs battus en neige et bien remuer le tout.

Former des boules avec la main enduite de farine et les poser sur une feuille de papier non graissée. Mettre au four *à feu doux*. Laisser refroidir et décoller en exposant le papier à la vapeur d'un plat plein d'eau chaude.

Tartes. — Tarte aux pommes dans un plat. — Peler une dizaine de pommes reinettes, diviser en quartiers que l'on coupe en tranches épaisses. Mettre ces tranches dans une terrine, saupoudrer de cassonnade, laisser reposer un quart d'heure. Prendre un plat allant au four, mouiller les bords, ranger les pommes en dôme sur le centre, ajouter trois clous de girofle et de la cassonnade. Faire une large abaisse de feuilletage dont on recouvre le plat, en appuyant la pâte sur les bords, qu'on entoure de pâte roulée en corde. Mouiller légèrement le dôme avec un pinceau, saupoudrer de sucre et faire cuire cinquante minutes à four doux.

Tarte de riz aux abricots. — Faire cuire 250 grammes de riz avec du lait et du zeste de citron. Sucrer et, en finissant, ajouter un peu de crème crue, un morceau de beurre, deux jaunes d'œufs. Mettre de côté quatre cuillerées de ce riz et dresser le reste dans un plat, par couches alternant avec des couches d'abricots coupés en deux et crus, bien mûrs. S'ils étaient un peu durs, les faire légèrement blanchir dans de l'eau sucrée. Quand le plat est rempli, mêler deux blancs d'œufs fouettés au riz réservé, et masquer le dessus, lisser la surface, saupoudrer d'amandes et de sucre. Faire cuire vingt minutes à four doux.

Tarte aux groseilles vertes. — Prendre des groseilles encore fermes et les ranger par couches dans un plat à tarte, en saupoudrant chaque couche avec du sucre en poudre ou de la cassonnade. Mettre un peu d'eau au fond. Masquer les bords du plat avec une bande de pâte sucrée, humectée au pinceau. Couvrir la tarte avec une large abaisse, en formant le dôme, humecter avec de l'eau, saupoudrer de sucre. Faire cuire quarante minutes à four doux.

Tartes de prunes, d'abricots, de cerises, de pêches, de rhubarbe, etc. — Les tartes aux fruits les plus divers se font avec la même pâte feuilletée. Quand les fruits sont

bien frais, il n'est pas utile de les faire cuire auparavant; quelques cuillerées de sirop de compote améliorent beaucoup la tarte.

La rhubarbe se fait cuire préalablement, après avoir été épluchée, effilée et coupée en tronçons de 4 ou 5 centimètres. Il lui faut énormément de sucre.

Clafoutis. — Mettre dans un plat 200 grammes de farine, ajouter environ 200 grammes de sucre en poudre, un peu de sel, 750 grammes de fruits frais, quatre jaunes d'œufs; délayer la farine et les œufs avec un demi-litre de lait Verser la pâte dans une tourtière beurrée, que l'on place sur un feu un peu vif. Quand le beurre paraît fondu et que le fond commence à prendre, on place dans la pâte liquide les fruits mêlés au sucre en poudre et l'on met la tourtière au four. Faire cuire une heure au moins. Laisser refroidir, détacher des parois du plat et renverser sur un plat pour servir froid.

Si l'on met des fruits à noyau, enlever d'abord les noyaux; on peut remplacer les fruits frais par des pruneaux cuits à l'avance ou par des raisins.

Entremets chauds. — Gâteau de pommes de terre à la crème. — Faire cuire les pommes de terre à la vapeur; les peler et les passer dans la passoire avec le pilon à purée. Délayer cette purée avec du lait chaud très sucré. Ajouter la même quantité de crème très épaisse; saler légèrement et bien mêler. Verser dans un plat creux bien beurré allant au feu, mettre au four, laisser cuire une demi-heure. Servir sans changer de plat. On peut remplacer la crème par du beurre, mais cela n'est pas aussi bon.

Gâteau de riz aux raisins. — Après avoir lavé 200 grammes de riz, le mettre à l'eau froide et le faire bouillir cinq ou six minutes ; égoutter. Faire bouillir trois quarts de litre de lait, ajouter le riz, qu'on laisse cuire jusqu'à ce qu'il soit tendre et consistant. Sucrer et tenir couvert. Lorsqu'il est à moitié

refroidi, mêler un morceau de beurre, 4 œufs entiers, une pincée de zeste d'orange râpé, une poignée de petits raisins secs. Verser le tout dans une tourtière beurrée et panée, laisser cuire au four pendant quarante-cinq minutes. Renverser le gâteau sur un plat après avoir passé une lame de couteau autour pour le démouler. Saupoudrer de sucre.

Riz au lait. — Verser six cuillerées à soupe de riz, trempé et lavé, dans deux litres de lait bouillant. Faire cuire six à huit minutes à grand feu, puis écarter afin d'obtenir une cuisson *douce et égale*, d'une heure et demie environ. Au bout de ce temps mettre un grain de sel, 8 gros morceaux de sucre et laisser encore un quart d'heure sur le feu, en remuant de temps à autre.

Pudding d'abricots, ou d'autres fruits, à l'anglaise. — Faire la pâte avec une demi-livre de graisse de rognon de bœuf finement hachée pour une livre de farine, un peu d'eau et de sel, ou prendre de la pâte brisée faite avec 250 grammes de beurre par litre de farine, deux jaunes d'œufs, un peu d'eau et de sel. Foncer avec la pâte un large moule, ou un grand bol. Remplir avec des abricots pelés et coupés en deux, en saupoudrant chaque couche avec du sucre, arroser les fruits avec du rhum, fermer avec de la pâte, enfermer dans une serviette que l'on noue au-dessous du moule.

Plonger le pudding dans l'eau bouillante et faire cuire une heure et demie. Faire égoutter, enlever la serviette et renverser le plat, saupoudrer de sucre avant de servir.

Poires au vin et aux croûtons. — Choisir des poires un peu fermes et pas trop grosses. Les peler et les mettre cuire dans un sirop de sucre pendant trois quarts d'heure. Servir sur des croûtons de pain de cuisine coupés en carrés ou en triangles, frits au beurre frais et sucrés.

Gâteau au pain. — Ce gâteau permet d'utiliser les restes de pain sec. On les coupe en petits morceaux et on les met tremper dans du lait bouillant, bien sucré, de

manière à former une bouillie épaisse. Ajouter quelques jaunes d'œufs et un blanc battu, si l'on veut, ainsi qu'une bonne poignée de raisins de Malaga, de Smyrne ou de Corinthe, ou même de pruneaux détrempés pendant deux heures. Faire cuire et dorer une demi-heure au four.

Crème au caramel. — Lorsque le caramel est d'une belle couleur, le mouiller avec de l'eau bouillante et laisser bouillir jusqu'à ce qu'il se détache et forme une liqueur épaisse ; retirer du feu et laisser refroidir. Faire bouillir un litre de lait bien sucré. Battre de 4 à 8 jaunes d'œufs et un blanc, délayer dans le lait, ajouter le caramel, faire prendre au bain-marie ou au four. On peut mettre sur la crème, quand elle est prise, les blancs battus en neige et sucrés avec du sucre en poudre.

Autres crèmes. — On peut faire, de la même manière, des crèmes parfumées au café, avec du café concentré, à la vanille, à la fleur d'oranger, au citron en râpant le zeste, au laurier amandé, etc.

Crème liquide pour servir avec certains gâteaux. — Faire bouillir un litre de lait, bien sucrer. Séparer quatre jaunes d'œufs des blancs, les battre pendant quelques instants. Verser doucement, avec une cuillère, un peu de lait sur les jaunes, de façon qu'il ne cuisent pas, mélanger soigneusement. Remettre dans la casserole et faire épaissir loin du feu, en tournant toujours. La crème doit chauffer d'une manière très régulière ; une trop grande chaleur la ferait tourner immédiatement.

Quand la crème est devenue assez épaisse, la passer avec une passoire fine. Cette crème est très délicate à réussir.

Si elle tournait en épaississant, la mettre dans une bouteille, que l'on bouche et qu'on agite vivement pendant un quart d'heure.

Soufflé au chocolat. — Mettre dans une terrine cent grammes de farine et autant de sucre ; délayer avec un demi-litre de lait, passer le liquide dans une casserole,

ajouter un soupçon de sel et un morceau de beurre. Tourner sur le feu pour obtenir une bouillie un peu épaisse, faire cuire pendant six ou sept minutes en tournant toujours.

Faire fondre deux tablettes de chocolat, qu'on mêle à la bouillie, et passer au tamis. Ajouter cinq jaunes d'œufs et cinq blancs battus en neige ferme, verser dans un plat et mettre au four pendant une demi-heure.

Soufflé de riz aux pommes. — Laver 200 grammes de riz, qu'on met cuire dans du lait, sucrer et, quand le riz est bien tendre, ajouter quelques cuillerées de bonne crème crue. Terminer en incorporant 100 grammes de beurre, cinq jaunes d'œufs, deux cuillerées de sucre, quatre blancs battus en neige et environ deux verres de crème fouettée. Ranger ce riz, par couches alternées avec des couches de pommes, dans un plat allant au four. Faire cuire d'abord les pommes dans du beurre, après les avoir émincées.

Omelette soufflée. — Casser six œufs très frais, en séparant les blancs des jaunes. Mêler aux jaunes six cuillerées de sucre en poudre, bien mélanger pendant dix minutes. Ajouter deux ou trois amandes amères râpées et trois macarons pulvérisés. Mettre un grain de sel dans les blancs et les battre en neige ferme. Mêler légèrement une partie des blancs avec les jaunes, puis les jaunes aux blancs. Beurrer un plat long, verser les œufs dedans en lissant le dessus et mettre à four doux. Quand la surface fait peau, faire une fente jusqu'au fond avec un couteau et remettre au four pendant un quart d'heure ; sucrer, laisser encore cinq minutes et servir aussitôt.

Omelette au rhum. — Battre six ou huit œufs dans une terrine avec un peu de sel et trois cuillerées de sucre en poudre. Faire fondre dans la poêle 60 grammes de beurre, verser les œufs dedans, remuer avec une fourchette et faire sauter la poêle pour replier l'omelette sur elle-même à l'aide de la fourchette. L'omelette doit

avoir une forme ovale, pointue des deux bouts. Renverser sur le plat, saupoudrer de sucre fin, passer un fer chaud dessus pour la glacer, verser autour un demi-décilitre de rhum chaud, enflammer et servir.

Entremets froids. — Voici le dessin d'une sorbetière (fig. 92), à l'aide de laquelle on peut glacer les entremets; elle peut aussi servir à glacer des boissons rafraîchissantes.



Fig. 92. — Sorbetière.

Charlotte nivernaise. — Garnir un moule de biscuits à la cuiller rangés très près les uns des autres. Faire fondre doucement et sans bouillir 200 grammes de beurre frais; mélanger avec 200 grammes de sucre en poudre, deux tablettes de très bon chocolat râpé finement et quatre jaunes d'œufs. Quand la préparation est froide, verser dans le moule garni de biscuits et mettre en cave ou entourer de glace. Démouler le lendemain, servir une sauce aux œufs à la vanille autour du gâteau (Voy. *Crème liquide*), ou encore de la crème fraîche fouettée et sucrée.

Crème au chocolat pour les cas pressants. — Faire fondre une demi-livre de chocolat cassé en petits morceaux dans une ou deux cuillerées d'eau, sur le coin du fourneau afin qu'il fonde sans cuire. Lorsqu'il forme une crème épaisse, y incorporer 125 grammes de sucre en poudre et quatre jaunes d'œufs. Battre les quatre blancs en neige bien dure, mélanger le tout et verser dans un plat. Manger froid et même glacé.

Mont-blanc. — Cuire une livre de beaux marrons à l'eau; lorsqu'ils sont à peu près cuits, les éplucher sans les laisser refroidir et les remettre dans un sirop de sucre, avec un peu de vanille, pour achever la cuisson.

Les passer alors à l'aide du pilon dans un plat, en donnant une forme pyramidale.

Recouvrir d'une crème fouettée sucrée, ou bien entourer d'une crème liquide aux œufs. Se mange froid ou glacé.

Entremets frits. — *Crêpes.* — Mettre dans un plat creux un demi-litre de farine. Ajouter trois œufs, deux cuillerées d'eau-de-vie, un peu de sel, et, si l'on veut, une cuillerée d'huile d'olive, du zeste de citron râpé, un peu de fleur d'oranger, délayer, ajouter de l'eau en remuant vivement; il faut que la pâte soit une bouillie claire, la laisser lever trois heures. La pâte sera encore plus légère si l'on ajoute deux blancs battus en neige au moment de faire les crêpes. Mettre dans la poêle gros comme une demi-noix de beurre ou de saindoux, ou le quart d'une cuillerée d'huile; quand c'est bien chaud, verser de la pâte avec une grande cuiller, en assez grande quantité pour garnir le fond de la poêle d'une couche très mince. Lorsque la pâte est bien prise, donner un coup sec sur le manche de la poêle pour faire sauter la crêpe et la retourner. Quand elle est cuite des deux côtés, saupoudrer de sucre et servir vivement.

Beignets aux pommes. — Couper six belles pommes en tranches minces après les avoir pelées, ôter le cœur et faire mariner dans de l'eau sucrée. Préparer la pâte en mettant dans une terrine trois cuillerées de farine, délayée avec deux jaunes d'œufs dont on met les blancs à part; ajouter une cuillerée d'huile d'olive, deux cuillerées d'eau-de-vie, un peu de sel et autant d'eau qu'il est nécessaire pour obtenir une pâte ni trop claire ni trop épaisse, afin qu'elle s'attache bien aux pommes. Laisser reposer et ajouter deux blancs d'œufs battus en neige avant de mettre dans la friture. Retirer les pommes de l'eau-de-vie et les plonger dans la pâte, puis dans la friture. Il faut que la friture soit toujours à la même température, sans quoi les beignets seraient noirs.

Compotes. — Les compotes se font avec des fruits que

l'on fait cuire au sucre; elles se distinguent des confitures en ce que la cuisson en est beaucoup moins prolongée : le goût des fruits y est par conséquent plus net et plus reconnaissable. Les compotes constituent un mets beaucoup plus facile à digérer que les confitures; il l'est encore plus si on fait cuire les fruits avec un peu d'eau, mais *sans sucre*, en sucrant après cuisson seulement et modérément.

Si on préfère cependant les faire au sirop, il suffit de faire cuire le sucre selon le degré de cuisson que l'on désire et d'y mettre les fruits; laisser cuire une demi-heure à une heure, selon l'espèce.

Les abricots, les brugnons et les prunes ne se pèlent pas. Il est préférable d'enlever les noyaux.

Même remarque pour les cerises. Celles-ci rendent beaucoup d'eau.

Les pêches se pèlent.

Les poires et les pommes s'épluchent, peau, cœur et pépins.

Même remarque pour les coings. Ces derniers fruits doivent être cuits à grande eau.

Les groseilles à maquereau, les petites groseilles, le cassis, etc., s'égrènent ou bien on enlève les têtes et les queues. Ces fruits donnent beaucoup de jus.

Les groseilles à maquereau vertes font d'excellentes compotes.

Les fraises rendent beaucoup de jus et sont assez sucrées.

On fait de très bonnes compotes avec les tiges de la rhubarbe, auxquelles on enlève les filets. Il faut beaucoup de sucre.

On peut faire des compotes avec les fruits sauvages, mûres, framboises, airelles, myrtilles, arbouses, etc.

Compotes de fruits secs. — Les pruneaux, les pommes, les poires, les abricots et les pêches séchées sont une précieuse ressource d'hiver.

On fait tremper ces fruits douze heures après les avoir bien lavés et on les cuit dans l'eau où ils ont trempé; on sucre après cuisson.

Menus économiques. — La cuisine de la ferme, bien spéciale, nécessite des menus spéciaux. Nous l'avons déjà dit, et nous le répétons plus loin ; elle peut être saine, agréable et économique en même temps. Nous avons emprunté, dans le but d'aider les fermières à se rapprocher de ce triple desiderata, quelques « menus économiques » à un estimable petit ouvrage inspiré par un esprit éminemment pratique (1).

Toutes les recettes sont données avec leur prix de revient (dans les départements de l'Est) et sont calculées pour deux grandes personnes et quatre enfants.

Soupe servant de repas complets. — Soupe maigre aux haricots blancs, faisant en même temps un légume (très recommandé).

Une livre de haricots blancs...............	0 fr. 25
Trois cuillerées de farine..................	0 — 07
Un quart de litre de lait.....	0 — 05
Carottes, poireaux..........................	0 — 05
Beurre fondu......	0 — 20
Pain..	0 — 05
Total......................	0 fr. 67

Mettez dans la marmite 3 litres d'eau froide, soit un demi-litre par personne, et un demi-litre en sus pour l'évaporation. Les haricots blancs doivent être mis la veille dans un peu d'eau froide, ce qui rend la cuisson plus facile. Mettez ces haricots dans la marmite d'eau froide avec des carottes et des poireaux coupés en petites tranches; laissez-les cuire doucement jusqu'à ce qu'ils soient mous, mais non réduits en bouillie. Cela doit durer environ deux heures. Versez alors l'eau dans une

(1) *L'aisance par l'économie*. par la grand'mère Marthe. Epinal, Frœreisen.

autre marmite et laissez bouillir à petits bouillons. Coupez le pain en tranches fines, mettez-le sur le feu avec la moitié de la graisse préparée, et laissez jaunir ce pain en remuant vivement. Versez ce mélange dans l'eau des haricots et laissez cuire doucement. D'un autre côté, remettez les haricots sur le feu avec trois ou quatre cuillerées de la cuisson. Délayez la farine et le lait froid, remuez jusqu'à ce que tout grumeau ait disparu. Versez ce mélange dans les haricots, remuez, ajoutez la graisse restante et laissez cuire doucement pendant une demi-heure. On peut commencer la cuisson en même temps que le dîner de la veille.

Soupe veloutée.

Deux cuillerées de farine	0 fr. 02
Lait, trois cuillerées	0 — 01
Un œuf	0 — 10
Total	0 fr. 13

Mettez à la marmite l'eau dans laquelle vous aurez fait bouillir soit de la fraise de veau, des pommes de terre, un légume sec, des choux ou tout autre légume. Laissez bouillir. Délayez la farine dans trois ou quatre cuillerées de ce bouillon que vous aurez laissé refroidir, remuer vivement ce mélange pour en faire une bouillie fine et sans grumeaux. Versez-la dans la cuisson, remuez un moment et laissez cuire pendant vingt minutes. Cassez un œuf dans la soupière, ajoutez le lait, mélangez bien.

Soupe au gruau d'avoine.

Gruau d'avoine	0 fr. 15
Un demi-litre de lait	0 — 10
60 grammes de graisse	0 — 10
Pain	0 — 10
Total	0 fr. 45

Mettez le gruau reposer dans une tasse d'eau bouillante pendant dix minutes. Mettez 3 litres d'eau à la mar-

mite avec le sel nécessaire et le gruau, remuez bien jusqu'à ébullition. Ajoutez la graisse, remuez vivement pour faire le mélange et laissez cuire pendant deux heures. Coupez le pain en tranches minces, faites-les jaunir sur le fourneau, mettez-les dans la soupière, versez le lait bouillant par-dessus et de suite après la soupe au gruau. Mélangez bien.

On peut ajouter un œuf.

Soupe panade.

125 grammes de graisse..................	0 fr. 20
Pain, 1 livre..............................	0 — 15
Farine, 1 cuillerée........................	0 — 02
Lait, 1 litre..............................	0 — 20
Total......................	0 fr. 57

Coupez le pain en tranches minces et faites-le jaunir avec la graisse dans la marmite, ajoutez un demi-litre d'eau, remuez bien. Ajouter 2 litres d'eau et laisser cuire pendant une heure en remuant vivement de temps à autre avec la cuillère de bois. Délayez bien la farine dans un peu de lait, jusqu'à ce que les grumeaux soient fondus, versez ce mélange dans la soupe, ajoutez le reste du lait, du sel, laissez cuire encore un quart d'heure après avoir remué.

Sauces économiques.

Sauce brune.

Beurre, 60 grammes........................	0 fr. 15
Une cuillerée à café de farine.............	0 — 01
Oignons..................................	0 — 05
Total......................	0 fr. 21

Mettez du beurre et de la farine dans une marmite, placez sur feu vif et remuez vivement pour faire brunir le mélange, en évitant qu'il s'y forme des parcelles noires, ajoutez l'oignon haché fin, remuez pendant une ou deux minutes, versez un demi-litre d'eau

dans ce mélange, remuez pendant un moment, ajoutez le sel nécessaire, très peu de poivre et laissez cuire pendant vingt minutes en remuant de temps à autre ; si la sauce devenait trop épaisse, il faudrait ajouter un peu d'eau et laisser cuire encore quelques minutes. On peut aussi ajouter deux ou trois cuillerées de vin.

Sauce économique. — Mettez de la graisse, des oignons et du persil hâché sur le feu, ajoutez la farine et faites jaunir ce mélange en tournant vivement avec la cuillère de bois. Ajoutez un demi-litre d'eau, couvrez et laissez cuire pendant trois quarts d'heure, en vous assurant de temps à autre de la cuisson et en remuant pendant un instant. Si la sauce était trop épaisse, il faudrait y ajouter un peu d'eau et laisser cuire encore pendant quelques instants. — Cette sauce est meilleure quand on la mouille avec de l'eau provenant de la cuisson de pommes de terre, de choux, de légumes secs ou de raves.

Oignons	0 fr. 05
Farine, une cuillerée à café	0 — 05
Graisse	0 — 10
Persil	0 — 02
Total	0 fr. 22

Sauce vinaigrette. — Mélangez six cuillerées d'huile, deux cuillerées de vinaigre, trois cuillerées d'eau, du sel, du poivre, du persil et de l'oignon hachés fin. Battez ce mélange pendant quelques minutes et servez.

Deux cuillerées de vinaigre	0 fr. 03
Six cuillerées d'huile	0 — 10
Persil, oignons, sel, poivre	0 — 05
Total	0 fr. 18

Légumes servant de repas complets. — *Choucroute pour deux repas :*

2 livres de choucroute	0 fr. 30
60 grammes de graisse	0 — 10
Trois quarts de livre de lard	0 — 70
3 livres de pommes de terre	0 — 15
Total	1 fr. 25

Lavez la choucroute à l'eau fraîche, mettez-la à la marmite avec un demi-litre d'eau froide et laissez cuire pendant une heure. Placez le lard sous la choucroute, au fond de la marmite, laissez encore cuire pendant une heure, la marmite couverte de son couvercle pendant tout le temps de la cuisson. Ayez soin de relever de temps en temps la choucroute avec la fourchette. Faire cuire de deux à quatre heures selon le goût.

Il ne faut pas oublier de mettre, une heure avant de servir, des pommes de terre entières épluchées.

Gros choux-raves d'hiver.

Choux-raves	0 fr. 30
60 grammes de graisse	0 — 10
Trois quarts de livre de lard	0 — 70
3 livres de pommes de terre	0 — 15
Total	1 fr. 25

Coupez les choux-raves en tranches fines, mettez-les à la marmite avec un litre d'eau froide et la graisse. Pelez les pommes de terre, coupez-les en petits dés, lavez-les et ajoutez-les aux choux avec du sel. Couvrez et laissez cuire une heure en remuant. Ajoutez le lard et laissez cuire encore pendant une heure.

Riz en légume.

Une livre de riz	0 fr. 30
Oignon	0 — 05
Un quart de livre de lard	0 — 25
Total	0 fr. 60

Mettez le riz lavé et trié à la marmite avec deux litres

d'eau bouillante et le sel nécessaire. Laissez cuire pendant vingt minutes au plus; le riz doit être mou, mais non réduit en bouillie. Sortez le riz de l'eau bouillante. Hachez l'oignon, coupez le lard en petits dés, laissez-les jaunir ensemble à la casserole, ajoutez-y le riz en secouant vivement la casserole, laissez étouffer pendant quelques minutes sous le couvercle, en ayant soin de ne pas laisser le riz brûler, servez.

Pommes de terre retirées.

6 livres de pommes de terre	0 fr. 25
Graisse	0 — 15
Oignon	0 — 05
Total	0 fr. 45

Pelez les pommes de terre, coupez-les en rouelles, lavez-les à l'eau fraîche, mettez-les cuire à la marmite dans l'eau avec du sel, pendant une demi-heure à trois quarts d'heure — cela dépend des pommes de terre, — retirez-les de l'eau avec l'écumoire, mettez-les sur un plat. Hachez l'oignon à l'avance, faites-le roussir dans la graisse et versez ce mélange brûlant avec les pommes de terre.

Les servir très chaudes.

Choux au lard (Recette économique).

Choux	0 fr. 40
Trois quarts de livre de lard	0 — 70
Total	1 fr. 10

Hachez des choux fins après avoir lavé les feuilles à l'eau fraîche. Mettez le lard dans la marmite, laissez-le prendre couleur de tous les côtés, versez par-dessus un demi-litre d'eau chaude et laissez cuire doucement, comme un bouillon, pendant vingt minutes. Mettez les choux hachés dans ce bouillon, remuez bien pendant un moment et laissez cuire pendant trois quarts d'heure;

retirez le lard pour qu'il ne se ramollisse pas en cuisant trop longtemps. Laissez les choux cuire encore pendant un quart d'heure — remettez le lard dans les choux pour le réchauffer à fond. Remuez de temps en temps les choux avec une cuillère de bois et rajoutez un peu d'eau si cela est nécessaire. Servez avec des pommes de terre en robe de chambre.

Bouillie à la farine de maïs.

Un demi-litre d'eau.	
Farine de maïs	0 fr. 20
Un litre de lait	0 fr. 20
Total	0 fr. 40

Délayez la farine de maïs dans un quart de litre d'eau froide, mettez sur le feu, après avoir ajouté le sel nécessaire, et remuez bien pendant un moment. Ajoutez trois quarts de litre d'eau et remuez jusqu'à ébullition, laissez épaissir en cuisant très doucement sur un feu lent, cela doit durer une bonne heure environ, jusqu'à ce qu'il se forme en bouillie très épaisse. Servez cette bouillie avec du lait, chaud ou froid selon votre goût. On verse trois ou quatre cuillerées de lait sur chaque portion de bouillie. Le lait froid non cuit est ce qu'il y a de meilleur pour cette préparation.

Salade de mufle de bœuf.

Une livre et demie de mufle de bœuf	0 fr. 45
Oignon et sel	0 — 02
2 cuillerées de vinaigre	0 — 02
5 cuillerées d'huile	0 — 05
Total	0 fr. 54

Le mufle s'achète tout cuit chez les bouchers; coupez-le en petites tranches très minces, assaisonnez comme une salade, plusieurs heures avant. On peut ajouter une cuillerée de ciboule coupée très fin ; servez avec des pommes de terre en robe de chambre.

Salade de gras-double.

Une demi-livre de gras-double............	0 fr. 45
Oignons et sel............................	0 — 02
2 cuillerées de vinaigre..................	0 — 02
4 cuillerées d'huile......................	0 — 04
Total......................	0 fr. 53

Le gras-double s'achète déjà bouilli chez le boucher, mais il faut le faire bouillir encore pendant une heure dans trois litres d'eau salée. Préparez-le ensuite comme le mufle de bœuf et servez avec des pommes de terre en robe de chambre.

Mendiant aux cerises. — Otez les noyaux des cerises,

2 pains au lait........................	0 fr. 10
Sucre..................................	0 — 10
Un demi-litre de lait..................	0 — 10
Cannelle...............................	0 — 02
3 œufs.................................	0 — 30
Une livre de cerises...................	0 — 15
Total.....................	0 fr. 77

mettez les fruits dans un demi-litre d'eau, ajoutez le sucre et la cannelle, faites cuire pendant un quart d'heure. Déposez les tranches de pain au lait, coupées minces, dans le lait, sortez-les et rangez-les au fond d'un plat en terre. Mélangez les œufs et le lait en tournant vivement, ajoutez les cerises, remuez un peu, versez ce mélange dans le plat sur les tranches, posez un couvercle dessus, fermez bien et laissez cuire doucement pendant une demi-heure.

Gouglopf.

Une livre et demie de farine..............	0 fr. 45
Une demi-livre de beurre frais............	0 — 65
Levure de bière...........................	0 — 15
Un demi-litre de lait.....................	0 — 10
125 grammes de sucre......................	0 — 10
4 œufs....................................	0 — 40
Une pincée de sel.........................	0 — 01
Total.....................	1 fr. 86

Écrasez la levure, mettez-la dans une terrine avec la farine et une pincée de sel; faites chauffer le lait, en ayant soin de ne pas le laisser bouillir, il ne doit être que fortement tiède; faites-y fondre le beurre, ajoutez-le à la farine et remuez en battant comme pour une pâte de pain. Déposez à l'avance les œufs dans l'eau tiède, pour ne pas les employer froids, ce qui empêcherait le gouglopf de lever. Cassez un de ces œufs dans la pâte et remuez, les ajouter ainsi l'un après l'autre. Remuez bien pendant un bon moment, battez cette pâte avec la main pendant dix minutes. Graissez le moule à baba avec du beurre frais, versez-y la pâte, laissez reposer pendant trois heures dans un endroit tiède, pour la faire lever. Faites cuire au four ordinaire ou au four du boulanger. Plus on remue la pâte du gouglopf, plus il est fin et léger.

Fabrication du pain. — Bien que la fabrication du pain soit de plus en plus abandonnée par les particuliers, il est difficile, dans un livre comme celui-ci, de la passer complètement sous silence. Nous mentionnerons donc rapidement les diverses phases de la préparation et de la cuisson du pain.

Farine de froment. — C'est la plus utilisée dans la consommation.

La farine de bonne qualité est blanche si elle est exempte de son, et plus jaune et moins fine si elle en contient. Elle n'en est d'ailleurs pas plus mauvaise pour cela. C'est là une question de goût et d'habitude.

Ustensiles. — Quelques ustensiles sont nécessaires pour la boulangerie. Ce sont des pelles à enfourner, des fourgons, un écouvillon pour nettoyer le four, un étouffoir, enfin le pétrin, sorte d'auge dans laquelle on travaille la pâte, un coupe-pâte et des corbeilles si l'on s'en sert.

Four. — Le four le plus usité à la campagne est le four simple à chauffage direct. Il est généralement en

briques, parfois recouvert d'une épaisse couche d'argile qui forme calotte.

La sole est le plancher sur lequel on pose le pain ; la voûte est plus ou moins arrondie ; en avant se trouve la porte, par laquelle on introduit le bois et le pain. Une cheminée permet le tirage.

Chauffage. — Le chauffage du four de campagne est très simple. On allume des fagots à l'ouverture du four, on y ajoute du bois, on active la combustion à l'aide du fourgon, en ayant soin d'enlever à mesure la braise formée par les fagots et de la mettre dans l'étouffoir afin de pouvoir l'utiliser ensuite.

Le degré de chaleur convenable pour la cuisson ne peut s'apprécier qu'avec une grande pratique, cependant il est facile de s'assurer si la voûte devient blanche ; on peut alors enlever le bois et la braise, nettoyer le four avec l'écouvillon et enfourner le pain et les grosses pièces de viandes, pâtés, etc., en surveillant de temps en temps.

Au bout d'une heure (four *fermé*, bien entendu) on peut mettre les galettes et le feuilletage léger.

Au bout de deux ou trois heures, le four convient pour les pâtisseries qui doivent être à peine atteintes : biscuit de Savoie par exemple.

Après trois heures, on ne peut plus que sécher dans le four des fruits ou différentes denrées.

Ces degrés de chaleur sont donnés pour un four chauffé fréquemment, tous les jours ou tous les deux jours, mais il faut réduire un peu la durée du temps qui s'écoule avant l'enfournement, si, au contraire, le four n'est chauffé qu'exceptionnellement.

Levain. — Le levain doit être préparé avant la panification. On sait que le levain est une pâte fermentée vendue dans le commerce, et qu'un seul morceau de levure incorporé à la pâte suffit à faire un nouveau levain, qui peut ainsi se renouveler longtemps. On est

obligé cependant de s'en procurer du frais de temps à autre.

On dépose le levain au milieu de la farine, préparée dans le pétrin la veille du pétrissage, et on lui fait subir un commencement de manipulation en le mélangeant d'un peu de farine et d'eau tiède, après quoi on l'entoure de farine et on active la fermentation en recouvrant d'une couverture.

La proportion de levain à mettre dans la pâte est, pour le pain, de 1 à 2 pour 100 du poids total.

Pétrissage. — On verse la farine dans le pétrin, puis on la rassemble dans un des coins, on creuse un trou au milieu (la fontaine) on y verse de l'eau salée, dans laquelle on a délayé le levain. Il faut que cette eau ait 30° environ.

On délaye alors la farine dans l'eau, en faisant peu à peu tomber celle-ci dans celle-là. La pâte doit être fluide et lisse, sans grumeaux.

Pour la raffermir, si c'est nécessaire, on y incorporera encore une petite quantité de farine, en pétrissant de droite à gauche puis de gauche à droite.

Ensuite le boulanger soulève la masse de pâte et la retourne en l'étirant ; il répète cette opération plusieurs fois, après quoi il donne des *tours* à la pâte en en projetant violemment des portions contre les parois du pétrin.

Nous donnons (fig. 93) le dessin d'un pétrin mécanique très simple et qui peut rendre de grands services ; on le met en mouvement à l'aide d'une manivelle à main.

Il ne reste plus qu'à rassembler toute la pâte à une des extrémités du pétrin et, en hiver seulement, à la laisser reposer une demi-heure.

On coupe alors, à l'aide du coupe-pâte, les pains, que l'on pèse et que l'on roule dans la farine ; on les met dans les corbeilles préparées à cet effet, en ayant soin qu'ils n'en remplissent que la moitié environ, la

fermentation en faisant notablement augmenter le volume.

On abandonne en cet état les pains à eux-mêmes afin qu'ils fermentent, en ayant soin de les recouvrir d'une

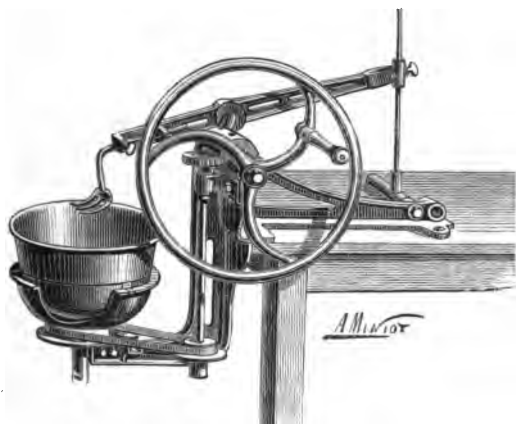


Fig. 93. — Pétrin Dathis.

couverture. On les surveille, et, lorsque la farine qui les saupoudre se fendille, le moment approche d'enfourner. C'est l'instant de chauffer le four.

Cuisson. — Pour enfourner, on pose le pain sur la palette saupoudrée de farine, en lui donnant une dernière forme avec la main ou avec une palette. On ferme alors la porte du four, en ayant soin d'y enfermer un peu de braise allumée, qu'on y aura laissée en balayant. On surveille et on ouvre la porte du four, s'il y a lieu, pour modérer la chaleur, ou on augmente la quantité de braise en cas contraire.

Le temps nécessaire à la cuisson est de soixante à quatre-vingts minutes pour les pains de 4 kilogrammes ; soixante minutes pour les pains de 3 kilogrammes, cinquante minutes pour les pains de 1^{kg},500, et ainsi

de suite, en calculant d'après le poids sur ces données.

Boissons économiques. — *Vin de réglisse:*

Crème de tartre.....................	100 grammes.
Racine de réglisse..................	250 —
Fleurs de sureau....................	8 —
Eau-de-vie..........................	1 litre.
Eau ordinaire.......................	20 litres.

On fait une forte décoction de réglisse dans quatre à cinq litres d'eau; pendant ce temps, on fait infuser dans un litre d'eau bouillante les fleurs de sureau, on dissout la crème de tartre dans deux litres d'eau bouillante, on passe toutes ces liqueurs à travers un tamis de crin ou un linge, on les introduit dans un tonneau de grandeur convenable avec le restant de l'eau, on ajoute l'eau-de-vie, on brasse fortement et on laisse reposer. Pour activer la fermentation, on peut ajouter 10 à 12 grammes de levure de bière délayée dans un peu d'eau. Lorsque la fermentation est sur le point de s'apaiser, on bouche hermétiquement, et après trois ou quatre jours de repos, on peut user de la boisson.

Vin économique. — On fait macérer à l'air, pendant huit jours :

Raisins secs.......................	1 000 grammes.
Pommes séchées ou coupées........	1 000 —
Eau................................	20 litres.

Coco. — Pour cinq litres d'eau, prendre une poignée de bois de réglisse bien sec, coupé en menus morceaux. Laver ces morceaux à l'eau fraîche et les jeter dans une marmite d'eau bouillante. Laisser bouillir pendant cinq minutes. On jette dans le liquide un citron coupé en tranches et on retire immédiatement du feu. Laisser refroidir et passer à travers un linge.

Vin de raisins secs. — Pour la consommation dans les fermes éloignées des pays vignobles, on peut fabriquer,

avec des raisins secs, raisins de Corinthe de préférence, un vin très bon marché.

Après macération dans trois fois environ leur poids d'eau, pendant deux ou trois jours, suivant la saison, les raisins, gonflés, sont déchirés au broyeur, puis mis en fermentation dans une cuve, avec une quantité convenable d'eau tiède (20 à 25 degrés en été, 28 à 30 en hiver). La fermentation doit être régulière et durer huit à dix jours.

Quand elle est terminée, le vin est mis en fûts où il achève de se faire. On y ajoute le vin exprimé du marc par le passage au pressoir, et le marc lui-même peut être distillé pour l'obtention d'eau-de-vie.

On compte, par hectolitre d'eau, autant de fois 3 kg. 300 de raisins secs que le vin doit avoir de degrés d'alcool.

Piquette de marc de raisin. — Pour faire cette piquette, il vaut mieux employer le marc de raisin blanc que celui de raisin rouge. Après le pressurage, on place le marc dans des futailles, en les remplissant aux deux tiers, on replace ensuite le fond et l'on met la barrique debout sur le chantier. Quand on veut consommer la piquette, on remet la barrique sur le côté et on la remplit d'eau par la bonde. On peut s'en servir dès le lendemain, en ayant soin de remettre de l'eau à mesure que l'on tire de la piquette. On ajoute ainsi de l'eau jusqu'à ce que le marc n'ait plus aucun goût. Si l'on ne remplissait pas la barrique, la piquette se gâterait tout de suite.

Quand le marc est épuisé, défoncer la barrique et réserver le marc pour couvrir les semis dans les jardins.

Bière de ménage. — Proportions pour un hectolitre de bière :

Sirop de dextrine ou de fécule.......	2 litres.
Houblon..........................	600 grammes.
Levure de bière....................	1/2 verre.

Verser sur le houblon dix litres d'eau bouillante, couvrir et laisser infuser une heure et demie; passer le liquide à travers un tamis. Faire bouillir ensuite le houblon dans douze litres d'eau, qu'on fait réduire à dix litres et qu'on passe au tamis. Mêler cette décoction à la première infusion, et dissoudre le sirop de dextrine dans la quantité d'eau nécessaire pour compléter les cent litres; ajouter un demi-verre de levure de bière dans la barrique. Ne pas sceller la bonde, pour que l'écume de la fermentation puisse s'échapper. Recueillir cette écume dans un vase, pour s'en servir comme levure dans une autre cuvée.

Lorsque la fermentation est terminée, soutirer la bière dans un autre baril, qui doit être plein et bondé; avant de consommer la bière, la coller avec de la colle de poisson, dans la proportion de 2 grammes et demi pour un hectolitre. Battre la colle sur un pavé, pour la diviser en feuilles minces, et la faire tremper dans un verre d'eau froide, après quoi on la divise avec la main, on ajoute un litre d'eau et l'on passe à travers un linge. Verser dans le tonneau et agiter fortement.

Si la colle trouble l'eau en se dissolvant, ou si elle se met en grumeaux, c'est qu'elle est falsifiée.

Café. — Pour faire du bon café, il faut que le grain soit moulu très fin et que l'eau bouillante s'écoule très lentement au travers du filtre. C'est pourquoi il faut opérer à la chaleur pour que le liquide n'ait pas le temps de refroidir. Pour du bon café fort, on compte généralement deux petites cuillerées de café moulu par personne.

Café économique. — Dans les années où le vin ou le cidre sont rares, on peut donner plus souvent du café aux employés de la ferme. On le confectionne alors en assez fortes quantités. Avec 80 grammes de café grillé moulu, on obtient quatre litres de café, en versant d'abord un litre deux décilitres d'eau froide sur le grain,

et en faisant bouillir dix minutes. On laisse reposer six heures et on décante. On recommence alors à verser la même quantité d'eau sur le même marc, on fait bouillir de même et on décante le lendemain. On peut mélanger les deux décoctions.

Une addition de chicorée rend le café plus noir.

Thé. — Le thé se fait toujours par infusion. Une cuillerée de feuilles par personne suffit. L'eau doit être jetée bouillante sur les feuilles, en petite quantité d'abord, deux minutes après on complète la dose. Couvrir la théière très chaudement et ne jamais laisser infuser plus de cinq ou dix minutes au plus. Le thé froid peut être utilisé de nouveau, à condition de ne pas le laisser séjourner sur les feuilles, auxquelles il emprunterait tous leurs principes âcres et énervants.

Fabrication du vinaigre. — On peut facilement fabriquer le vinaigre soi-même, surtout dans les pays où la consommation du vin est importante. On en obtient aussi de bon avec du cidre.

Il est nécessaire, pour avoir de bon vinaigre, de posséder une « mère » de vinaigre. On appelle ainsi une réunion de ferments spéciaux agglomérés qui forment une pellicule grise à la surface du liquide aigri.

On peut obtenir une mère de vinaigre en laissant aigrir du vin ou du cidre dans un lieu chaud, ou bien on prend une partie d'une mère qu'on peut ainsi diviser et multiplier à l'infini. On se sert, pour la fabrication et la conservation, d'un petit tonneau (de 20 à 30 litres) ayant, autant que possible, déjà contenu du vin; on l'échaude d'abord avec un ou deux litres de bon vinaigre ou de vin bouillant. Le lendemain, on verse le vin aigre qui a servi à la fabrication de la mère, ou la mère elle-même, avec quelques litres de vin (fonds de barrique, etc.). Il faut avoir soin de *ne pas* boucher hermétiquement le baril. Une huitaine de jours plus tard, on ajoute

une plus grande quantité de vin ; avant un mois, le vinaigre est prêt à être consommé.

On remet du vin par la bonde ou le couvercle à mesure que l'on en soutire par la canelle.

Chaque fois qu'il y a un fond de bouteille de vin blanc ou rouge, on l'utilise en le versant dans le baril ; le vinaigre se forme ainsi indéfiniment à mesure de la consommation.

Si le vinaigre s'affaiblit, on peut le renforcer en y ajoutant du vinaigre *cuit*, mais le mal venant généralement de la mère, il faut la changer ou en retrancher les parties mauvaises. C'est une affaire de soin et de surveillance. Tout ce que nous avons dit à propos du vin peut s'appliquer au cidre (fort, autant que possible) en ce qui concerne la fabrication du vinaigre.

Liqueurs et sirops. — *Curaçao :*

Recueillir des écorces d'oranges et de mandarines à mesure de la consommation et les laisser sécher jusqu'à ce qu'on en ait :

Écorces d'oranges	500	grammes.
Angélique	25	—
Vanille	15	—
Alcool à 90°	1 500	—

Verser l'alcool sur les ingrédients, laisser macérer un mois ; filtrer. Ajouter un litre et demi d'eau sur les écorces ; filtrer à nouveau.

Faire un sirop de sucre en mettant 250 grammes de sucre par litre de liquide. Mélanger. Ajouter trois litres d'alcool.

Crème de menthe :

Essence de menthe	44	gouttes.
Alcool à 90°	810	grammes.
Eau	220	—

Laisser en contact vingt-quatre ou quarante-huit

heures et ajouter sirop de sucre, trois litres. Mêler et filtrer.

Liqueur de cacao :

Cacao caraque........................	30 grammes.
Cacao Marignan......................	30 —
Alcool à 60°..........................	1 litre.

Laisser macérer huit jours, filtrer et ajouter :

Teinture de vanille..................	20 grammes.
Sirop de sucre........................	1 litre.
Lait..................................	100 grammes.

Laisser vingt-quatre heures et filtrer.

Sirop d'oranges (*goût de citron*). — Râpez le zeste de six oranges dans une terrine où vous avez versé un litre d'eau et 2 kilogrammes de sucre. Ajoutez 30 grammes d'acide citrique.

Laissez fondre à froid pendant cinq ou huit jours, jusqu'à ce que le sucre soit tout à fait fondu. Passez à la passoire, mettez en bouteilles bouchées dans un endroit frais.

Sirop de groseilles :

Groseilles rouges égrenées.........	4 kilogrammes.
Cerises.............................	1 kilogramme.

Écraser avec le pilon à purée dans un vase de terre les cerises et les groseilles, après avoir enlevé les noyaux et les queues, procéder par petites portions. Passer le mélange à travers un linge neuf et mouillé. Laisser reposer le jus dans une cave pendant vingt-quatre heures; il se coagule. Le diviser avec une fourchette et le verser dans un morceau de molleton de laine blanche, cloué sur un cadre de bois et qui forme tamis. Laisser égoutter sans presser, ajouter 800 grammes de sucre concassé pour 500 grammes de jus. Faire fondre à feu doux. Au premier bouillon, retirer du feu, transvaser

dans une terrine et laisser refroidir. Mettre en bouteilles et boucher. Conserver dans une cave fraîche. On peut remplacer un kilogramme de cerises par la même quantité de framboises.

Sirop de vinaigre framboisé. — Faire infuser pendant quinze jours 250 grammes de framboises bien mûres dans un litre de vinaigre, passer et faire fondre dans le mélange 1^{kg},600 de sucre.

Confitures. — *Confitures d'oranges.* — Prendre douze oranges, les peser et peser le même poids de sucre.

Enlever les écorces, les mettre tremper dans une terrine d'eau bien salée pendant vingt-quatre heures. Les retirer ensuite et les laver à grande eau pour les débarrasser complètement du sel. Les faire bouillir juste à couvert d'eau, jusqu'à ce qu'elles soient bien molles, et laisser refroidir dans un vase de terre.

Les oranges auront été mises en morceaux, pépins enlevés, et recouvertes de sucre pendant vingt-quatre heures.

Les mettre alors dans une bassine, et, lorsqu'elles commencent à bouillir, ajouter les écorces et le reste du sucre (qui n'a pas été mis sur les oranges) ; laisser cuire une heure à une heure et demie environ.

Confitures de tomates. — Peser les tomates et égale quantité de sucre. Peler les fruits et les couper par le milieu, enlever les pépins à la cuillère ; poser les tomates sur un plat pour qu'elles égouttent pendant la nuit.

Mettre sucre et fruits dans la bassine, cuire deux heures. Ajouter le zeste râpé d'un citron et écumer avant de mettre dans les pots.

Confitures économiques. — Prenez des fruits à noyaux tels que mirabelles, reines-claude, abricots, pêches. Retirez-en la queue et le noyau ; coupez-les en petits morceaux et rangez-les par couches dans une terrine vernie, en saupoudrant chaque couche avec du sucre

pilé, mais non passé. Pour chaque kilogramme de fruits, une livre de sucre.

Deux heures après, versez le tout dans une bassine, placez celle-ci sur feu et cuisez, en remuant avec une spatule jusqu'à ce que la confiture tombe *en nappe* de la spatule. Retirez et mettez en pots.

Confitures de prunes noires. — Choisir des prunes mûres sans excès, enlever le noyau. Peser les fruits, les mettre dans la bassine avec le quart de leur poids de sucre cassé. Laisser cuire deux heures et empoter.

Marmelade d'abricots. — Après avoir enlevé les noyaux, on pèse le fruit cru et on ajoute un poids égal de sucre, puis on met ensemble le sucre concassé et les fruits. On laisse macérer trois heures, puis on met sur le feu. Il faut remuer jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu.

Lorsque l'ébullition a commencé, on la continue durant un quart d'heure.

On peut mettre dans la marmelade quelques amandes extraites des noyaux.

Raisiné. — Prenez des raisins mûrs, écrasez-les et mettez-les dans un chaudron, cuisez dix à douze minutes en remuant, passez au tamis, remettez dans la bassine sur feu modéré et cuisez en remuant de temps en temps. Quand la confiture commence à épaissir et qu'elle est diminuée des deux tiers, il ne faut plus la quitter jusqu'à ce qu'elle tombe en nappe de la spatule. Si on en verse une partie sur une assiette, elle doit rester compacte sans s'étaler. Empoter.

Confitures de poires d'Angleterre. — Couper les poires en quartiers, les peler, retirer le cœur, les cuire à l'eau sans les briser. Égoutter les poires et les mettre à couvert dans une terrine. Ajouter à la cuisson une livre et demie de sucre pour 2 livres de cuisson. Faire bouillir et cuire à la nappe ; ajouter les poires, laisser faire quelques bouillons, retirer la bassine sur le côté du feu, la

tenir ainsi vingt minutes sans ébullition ; écumer et verser dans les pots.

Confitures aux quatre fruits. — Prendre des fruits à chair ferme : poires, pommes, coings, écorces de melon, les peler, les couper en quartiers et enlever le cœur. Cuire à grande eau, et seulement à moitié, les coings et les écorces. Pour 20 livres de fruits, prendre 20 litres de moût de raisin blanc non fermenté, passé à travers un linge ; le mettre dans un chaudron et faire réduire d'un tiers, ajouter de 6 à 8 livres de sucre. Quand il est fondu, ajouter les fruits, continuer la cuisson à un feu modéré, jusqu'à ce que le sucre arrive au degré de nappe. Il faut trois ou quatre heures de cuisson. Retirer la bassine du feu et laisser pendant vingt minutes sur le côté du feu. Verser la confiture dans des pots, couvrir douze heures après. On peut ajouter des zestes d'oranges ou de citrons.

Confitures de cerises. — Enlever le noyau avec la queue. Faire un sirop avec du sucre et un peu d'eau, mettre une livre de sucre pour une livre de cerises. Quand le sirop est en ébullition, y jeter les fruits, laisser cuire vingt à vingt-cinq minutes. Mettre les fruits dans des pots, laisser réduire le jus, que l'on dresse sur les cerises.

Gelées. — Gelée de pommes ou de coings. — Les meilleures pommes pour faire la gelée sont la reinette, les pommes d'Angleterre, de Canada ; les choisir mûres à point. Les peler, les couper en morceaux, les recouvrir d'eau et les faire cuire à couvert jusqu'à ce qu'elles soient fondues. Passer les pommes à travers un linge, laisser déposer le jus pendant deux ou trois heures, décanter ensuite, afin de l'obtenir aussi pur que possible.

Pour chaque litre de suc, ajouter 1 kilogramme de sucre concassé et un morceau de vanille, faire cuire à la nappe.

La gelée de coings se fait comme celle de pommes.

Gelée de groseilles :

Groseilles blanches	1500 grammes.
Groseilles rouges....................	500 —
Framboises..........................	Une poignée.
Sucre pilé..........................	1 500 grammes.

Mettre le tout dans la bassine sur feu clair. Quand le bouillon couvre complètement les fruits, jeter sur le tamis. Laisser égoutter sans presser et mettre en pots.

Gelée de groseilles crue. — Prendre moitié groseilles blanches, moitié groseilles rouges, en presser le jus, le peser et bien mélanger même poids de sucre cristallisé ou en poudre. Mettre en pots et tenir au frais. C'est peu connu et excellent.

Conserves. — *Conserves de légumes* (*Procédé Appert*). — Choisir des bouteilles assez fortes et bien nettoyées dans lesquelles on introduit les légumes ou les fruits qu'on veut conserver; il ne faut pas les remplir complètement ; boucher avec des bouchons neufs et assez longs. On n'enfonce le bouchon qu'aux trois quarts et on le fixe avec des fils de fer entre-croisés.

Ranger les bouteilles dans une chaudière à fond plat, garnie de foin, tasser un peu de foin entre chaque bouteille. Remplir la chaudière d'eau de manière que les bouteilles trempent jusqu'au goulot, couvrir de linges mouillés, fermer avec un couvercle. Chauffer l'eau jusqu'à l'ébullition qui, pour la plupart des fruits, ne dure que quelques minutes; supprimer alors le feu. Au bout d'un quart d'heure on enlève les bouteilles de la chaudière et, quand elles sont refroidies, on les goudronne et on les conserve dans un lieu où la température est peu élevée, en les plaçant sur des lattes.

Ce procédé est applicable à tous les légumes et à tous les fruits.

Choucroute. — Prendre un petit tonneau que l'on met debout et dont on enlève le dessus, le remplir d'eau et

l'y laisser deux ou trois jours pour rendre le tonneau étanche. Brosser soigneusement les parois pour qu'elles soient tout à fait propres, remplacer l'eau du nettoyage par de l'eau bouillante, dans laquelle on met deux grosses poignées de feuilles de vigne. Laisser macérer jusqu'au lendemain. Vider le tonneau et le sécher avec un torchon propre, en ayant soin qu'il ne reste aucune parcelle de feuille.

Le meilleur chou pour la choucroute est le chou quintal d'Alsace. Il faut couper les choux très fin avec un coupe-choux ou un grand couteau, en faisant des tranches minces.

Quand les choux sont coupés, on les dépose dans le tonneau, dont le fond est garni de feuilles de vigne ; faire une couche bien égale, presser fortement, saupoudrer d'une poignée de gros sel et de poivrons, recommencer ainsi jusqu'à ce que le tonneau soit plein. Mettre un peu d'eau fraîche dessus, recouvrir d'un linge très propre, remetre le couvercle, qui doit peser de tout son poids sur la choucroute. Déposer deux ou trois pavés sur le couvercle. Chaque fois que l'on prend de la choucroute, il faut laver le linge et les parois qui se trouvent au-dessus de la choucroute. L'eau doit toujours recouvrir de l'épaisseur d'un doigt.

Conservation par la dessiccation. — Haricots. — Choisir des haricots verts bien tendres, les faire blanchir à l'eau bouillante pendant un quart d'heure, les retirer pour les jeter dans l'eau froide. On retire les haricots de l'eau et on les enfile ensemble.

Pendre ces chapelets en plein air et à l'ombre pendant quarante-huit heures ; on les met aussi pendant quarante-huit heures au soleil. Le cinquième jour, on étend les chapelets de haricots sur des claies d'osier, que l'on porte au four après que le pain a été sorti, c'est-à-dire lorsqu'il est tiède. On les enferme, pour les conserver, dans des sacs de papier ou dans des caisses que l'on place dans un endroit sec. Pour les manger, il suffit de faire tremper les

haricots pendant vingt-quatre heures dans de l'eau et de les préparer comme les haricots verts.

Prunes. — Prendre des prunes tout à fait mûres, les étendre sur des claies et les mettre dans le four après la cuisson du pain. On les sort du four à moitié cuites, on les laisse à l'air quelques heures, on reporte les claies au four pour finir la cuisson.

On peut employer le même procédé pour beaucoup d'autres fruits.

Conservation par le sel. — Pour les haricots conservés au sel, il faut choisir de préférence le haricot d'Alger. On les passe à l'eau bouillante salée; après quelques bouillons on retire les haricots et on les laisse égoutter; on les place ensuite soit entiers, soit coupés en deux, dans des pots en grès ou en terre, en les pressant avec la main pour qu'il n'y ait pas de vide. Quand le pot est plein, on verse du beurre fondu par-dessus, afin d'empêcher le contact de l'air.

Cornichons confits au vinaigre. — Prendre de petits cornichons dont on coupe la queue, les brosser et les mettre dans un vase de terre avec du sel. Au bout de vingt-quatre heures, les égoutter, les mettre dans un vase et verser du vinaigre bouillant dessus pour qu'ils y baignent entièrement. Couvrir et laisser infuser jusqu'au lendemain. Retirer le vinaigre, le faire bouillir dans une casserole non étamée, y jeter les cornichons, les retirer du chaudron avant que l'ébullition ne commence, laisser refroidir. Mettre les cornichons dans des bocaux en ajoutant de l'estragon, du poivre en grains, de l'ail, des petits oignons, du piment ; remplir de vinaigre et boucher. On peut commencer à s'en servir au bout de huit jours.

Concombres salés. — Prendre des concombres encore verts, les peler et les couper en tranches minces. Placer les tranches dans un pot avec du sel, par couches alternées. Au bout de quelques semaines on peut s'en servir; il

faut avoir soin de les laver avant de les assaisonner.

Conserve d'oseille :

Cerfeuil	250	grammes.
Oseille	500	—
Beurre frais	500	—

Éplucher l'oseille et la laver soigneusement, l'étaler à l'air afin qu'elle sèche un peu (deux ou trois heures). La hacher en même temps que le cerfeuil et pétrir beurre, sel, oseille et cerfeuil un moment avec une cuillère d'argent ou de bois.

Conserver dans un vase de terre sans courir.

Conservation des fruits et des fleurs par le froid. — On applique industriellement, aujourd'hui, le procédé de la conservation des fruits par le froid (appareils frigorifiques Douane et Corblin) qui donne de bons résultats. On peut se servir à cet effet de la glacière dont nous parlons plus loin. Les fleurs se conservent également longtemps dans un état remarquable de fraîcheur à la température de 0°.

PORC.

Avant de traiter des salaisons, en général, il nous semble nécessaire de parler de l'abatage des porcs qui se fait, dans beaucoup de régions, à la ferme même.

Abatage. — L'abatage ne concernant guère la fermière, nous n'en parlerons que pour dire que le porc doit être à jeun lorsqu'on le tue et qu'il faut le saigner immédiatement *après* l'assommage, mais non sans cela, comme quelques personnes en ont conservé l'habitude barbare. Le sang sera soigneusement recueilli dans un baquet, on l'agitera à mesure pour éviter la coagulation.

Flambage. — La préparation première est le flambage. Dans quelques départements on le remplace par l'échaudage, mais le flambage est généralement préféré.

Pour flamber un cochon, on le transporte dans un endroit où il n'y a pas de danger d'incendie, on le place sur une aire bien découverte et, après avoir rasé les soies que l'on désire conserver, on éparpille également sur le corps une demi-botte de paille et on allume de tous les côtés à la fois. Le flambage doit être régulier ; quand toutes les soies ont été bien grillées d'un côté, on balaie les cendres, on grille à la main les derniers restes de soies, et on retourne le corps pour recommencer l'opération de l'autre côté.

Ensuite on lave tout le corps à l'eau chaude et on le racle soigneusement sans entamer la couenne.

Dépeçage. — On attache le cochon par les pattes de derrière aux barreaux d'une échelle et on le vide aussitôt.

Pour cela, on dresse l'échelle et on ouvre le corps du cou à la queue ; les os sont séparés à coups de couperet et de maillet, et les parties molles incisées le moins profondément possible, pour éviter la rupture des intestins. On enlève ceux-ci et la vessie, de même que le cœur, les poumons, le foie, la rate et la langue. Il faut avoir soin, pendant ce temps, de recueillir le sang qui peut encore s'écouler par la tête. On nettoie les intestins en les vidant, les lavant, les séparant. On enlève aussi les crépines.

Il faut alors laisser le corps se refroidir avant d'entreprendre le dépeçage complet.

Aux couteaux bien aiguisés doivent s'adjoindre un couperet et une scie. On enlève d'abord la tête, puis on sépare complètement le corps en deux moitiés, en suivant la colonne vertébrale, qu'on coupe en deux ; on peut aussi enlever la colonne vertébrale intacte et l'employer de suite, car c'est la moelle qu'elle contient qui se gâte le plus vite.

Les quartiers sont séparés ensuite en jambons, filets, côtelettes, épaules, etc. On met à part les pannes, qui se trouvent à l'intérieur, pour les fondre et en faire du

saindoux. On coupe aussi la couche de lard supérieure pour la saler à part des morceaux.

Salaison. — Il y a deux méthodes de salaison en usage : la salaison sèche et la salaison liquide.

La première peut s'opérer immédiatement après le dépeçage, bien que certaines personnes préfèrent laisser s'écouler de deux à trois jours, selon la saison, entre la mort et la salaison.

Pour la salaison sèche, on frotte les morceaux de porc avec du salpêtre, puis avec du gros sel additionné d'un dixième de sucre. On les met ensuite dans le saloir en les recouvrant d'une épaisse couche de sel et d'un gros linge blanc. Il faut visiter assez souvent les saloirs pour y remettre du sel et de la saumure si c'est nécessaire.

Il est bon d'avoir une fourchette pour remuer et enlever les morceaux de salé, auxquels on nedoit jamais toucher avec les mains.

Pour la salaison liquide, on dispose dans un baquet, percé d'un trou au fond et bouché d'un bouchon de paille, une couche de sel et de tous les aromates : poivre, thym, laurier, ail, oignon, sauge, par-dessus laquelle on met un lit de morceaux de porc, un lit de sel et ainsi de suite, en pressant bien et en finissant par un lit de sel. On arrose de quelques verres d'eau et on couvre. La saumure se forme et s'écoule dans un vase placé au-dessous, qu'on vide de nouveau dans le saloir.

Au bout de deux ou trois jours, la viande est déjà aromatisée; au bout de dix à douze jours, elle est complètement salée et on peut mettre sécher quelques grosses pièces, comme les jambons, dans des courants d'air.

Viandes fumées. — *Fumage des jambons et du lard.* — Les viandes que l'on désire fumer doivent être préalablement salées pendant une dizaine de jours. On les essuie alors parfaitement et on les suspend dans le manteau de la cheminée ou au-dessus de la bouche du four de campagne. On brûle fréquemment au-dessous

des branchages encore verts ; en Alsace, on emploie pour cela des plantes aromatiques et particulièrement le genévrier. On descend de temps à autre les viandes pour les essuyer, on peut aussi, dans l'intervalle de deux fumages, les frotter de nouveau d'aromates. Il faut, avec cette méthode, de quatre à six semaines pour que la fumaison soit complète, au moins pour les jambons. La poitrine et le lard peuvent être fumés moins longtemps; on les divise naturellement en plus gros quartiers pour cet usage que pour la salaison simple.

Andouilles de ménage. — Une fois les intestins bien vidés, raclés et nettoyés, on les met tremper pendant vingt-quatre heures, puis on les égoutte et on les marine encore quelques heures avec du sel et toutes les épices possibles. Ensuite on met les intestins les plus épais et les plus droits à part pour servir d'enveloppe à l'andouille.

On coupe alors les intestins marinés par lanières (quelques personnes les laissent entiers) de 2 centimètres de largeur, ainsi que quelques bandes de lard, on en fait une sorte de boyau à l'aide d'une ficelle que l'on enroule autour ; on noue alors l'enveloppe à l'une de ses extrémités et on y introduit le boyau préparé en la retournant progressivement par-dessus. On lie alors l'autre extrémité.

La cuisson se fait comme celle d'un pot-au-feu ; mettre à l'eau froide avec assaisonnement relevé, carottes, oignons, aromates, filet de vinaigre. Égoutter avec soin et laisser refroidir. On peut saler les andouilles pendant deux ou trois jours (avant cuisson) ; on peut aussi les fumer après salaison.

Manière de servir les andouilles. — Les andouilles ordinaires se mangent sautées à la poêle ou grillées sur le gril. Les andouilles salées ou fumées se mangent plus généralement froides, comme hors-d'œuvre.

Saucisses. — On utilise les parties les moins bonnes du porc, les déchets, etc., à fabriquer de la chair à saucisse,

On hache menu la viande avec du lard, en ayant soin d'éliminer les os, les tendons, la peau, etc., on assaisonne et on en fait des saucisses en les entourant de la crépine qu'on a retirée de l'intérieur du porc (Voy. *Dépeçage*). Chaque saucisse doit avoir à peu près la forme et la grosseur d'une *petite* côtelette de mouton.

Saucisses et saucisson fumé. — Si l'on veut faire des saucisses à fumer, il faut se procurer des intestins de mouton comme enveloppe, ceux de porcs étant trop épais pour cet usage.

La préparation est la même que celle des saucisses plates, sauf qu'on hache plus grossièrement les viandes et qu'on assaisonne plus fortement, en ajoutant du salpêtre. Les proportions sont environ, par 10 kilogrammes de hachis, de 400 grammes de sel, 40 grammes de poivre et 20 grammes de salpêtre ; on bourre fortement de cette préparation de petits boyaux de mouton, ou des boyaux de vache s'il s'agit de saucissons ; on les pique de coups d'épingle et on les fume.

Les saucissons et saucisses conviennent fort bien à la préparation de soupes aux légumes de toutes sortes.

Boudin. — Pour le sang d'un cochon de moyenne grosseur, hacher fin une vingtaine d'oignons, qu'on fait cuire dans un peu de saindoux. Couper en dés $1^{kgr},500$ de panne, l'ajouter aux oignons qu'on a retirés du feu. Verser un demi-litre de crème, dans laquelle on fait tremper de la mie de pain émiettée, puis le sang ; assaisonner de sel, de poivre, d'épices, d'un peu de thym, de persil, d'une feuille de laurier hachée. Bien mélanger. Pour entonner, on lie un boyau par un bout et on engage dans l'autre bout la douille du boudinoir ; entonner sans trop presser, puis lier l'autre extrémité. On peut aussi nouer le boyau de place en place, pour avoir des boudins courts.

On fait cuire les boudins dans une marmite d'eau bouillante ; laisser cuire à petit feu pendant quinze à vingt

minutes, sans que l'eau entre en ébullition. Le boudin doit être ferme sous le doigt, et, si on le pique avec une épingle, le sang ne doit pas sortir.

Enlever le boudin de l'eau avec précaution et le frotter avec une panne pour qu'il reste brillant. Piquer le boudin avant de le faire griller. — Avec l'eau de la cuisson et un oignon on fait une excellente soupe.

Fonte de la graisse. — Tous les morceaux de lard qu'on ne sale pas, les rognures, comme aussi la graisse qui garnit l'intérieur du cochon, sont employés à faire du saindoux.

On coupe tout ce gras en petits morceaux et on le met sur un feu assez vif, dans une marmite épaisse, avec trois verres d'eau par kilogramme de lard. On laisse cuire jusqu'à ce que la graisse ne fume plus et soit bien claire. On coule alors la graisse dans une passoire fine, en pressant les lardons qui restent. Ceux-ci pourront servir pour assaisonner des légumes.

La graisse est conservée dans des pots de grès ; les pots non entamés sont mis de côté dans l'office ou dans la cave.

Utilisation de la hure. — On fait un fort bon pâté avec la tête du porc. Pour cela, on la coupe en deux sur la longueur, on retire la cervelle et la langue; on fait cuire les deux moitiés et la langue dans une casserole, avec du sel, des légumes, des aromates. Quand les chairs se détachent bien des os, égoutter les moitiés, retirer les chairs, que l'on coupe sur le travers en tranches épaisses. Remettre dans la casserole, avec la langue que l'on a pelée, et laisser cuire jusqu'à ce que le tout soit très tendre. Égoutter, couper aussi la langue sur le travers, assaisonner d'épices et de sel, mettre dans une ou plusieurs terrines, arroser avec plusieurs cuillerées de la cuisson et mettre un poids dessus.

Fromage d'Italie. — Se fait avec le foie du porc; peut se confectionner d'après la recette du pâté de foie de veau

(Voy. ce mot). On y ajoute généralement des oignons hachés, trois œufs entiers et deux ou trois cuillerées de farine.

Pieds de porc. — Les pieds de porcs convenablement nettoyés sont mis à cuire à l'eau pendant quatre heures avec carottes, oignons. Pour la préparation, voir aux recettes de cuisine.

Abats. — Les poumons, le cœur, la rate du porc peuvent être employés frais en ragoût (Voy. la recette de ragoût de ces morceaux).

Salaisons. — *Langue de bœuf salée.* — Mettre la langue bien nettoyée dans un pot de terre; couvrir de sel (1 kilog. environ). Ajouter un peu d'eau, thym, laurier, une gousse d'ail, une pincée de salpêtre. Trois semaines suffisent; il faut retourner la langue de temps à autre.

PROVISIONS.

L'approvisionnement étant plutôt difficile et coûteux à la campagne, il est avantageux de se munir de certaines denrées par grosses quantités. Nous en passerons quelques-unes en revue, avec les soins particuliers à prendre pour chacune d'elles.

Disons d'abord que la maîtresse de maison doit chercher à réunir les provisions dans la même pièce ou dans un certain meuble dont elle aura la clef, cela autant pour éviter les tentations inutiles que le gaspillage.

La chambre aux provisions sera sèche et de température moyenne, plutôt froide même, avec des armoires ou des rayons disposés pour recevoir les différentes denrées.

Farine. — On peut conserver la farine en tas, mais il est plus commode de garder en sacs la provision nécessaire à la maison, d'autant plus qu'elle est généralemeut peu importante, puisqu'on la renouvelle fréquemment.

Les sacs, s'il y en a plusieurs, seront *isolés*; on aura la précaution de les retourner de temps à autre. En outre on les brossera quelquefois avec une brosse en chiendent,

pour détruire les mites qui attaquent la farine par l'extérieur. On peut aussi mettre la farine dans des barils, sur les joints desquels on colle des bandes de papier. La pièce doit être bien aérée. La fermière donnant, en général, le blé de l'exploitation au meunier, doit nécessairement savoir ce qui doit lui revenir du moulin.

Le blé de bonne qualité, pesant en moyenne 78 kilogrammes l'hectolitre, rend de 75 à 80 kilogrammes de farine par 100 kilogrammes de blé.

La farine peut être plus ou moins blutée, c'est-à-dire qu'on peut lui avoir retiré plus ou moins de son. On dit qu'une farine est blutée à 10, à 15, à 20, à 25 p. 100 quand le blutage lui a enlevé, par 100 kilogrammes de grain moulu, 10, 15, 20, 25 kilogrammes de son.

Pain. — Dans les campagnes où l'on cuit encore, les fournées ne se répètent guère plus souvent que toutes les deux ou trois semaines. Il faut donc garder le pain pendant ce temps; nous avons donné (fig. 44) un panier à pain pour le pain entamé; le meilleur moyen de conserver la fournée est de poser les pains sur une sorte d'étagère à claire-voie afin que l'air circule librement autour; l'endroit ne doit être ni chaud ni humide.

Riz. — Le riz de Java est un des meilleurs. Il coûte environ 80 centimes le kilogramme. Le riz de Piémont est moins cher et n'est pas mauvais. On le conserve en sacs, en ayant soin de le remuer fréquemment et de s'assurer qu'il n'est pas attaqué par des insectes.

Légumes secs. — Les légumes secs peuvent se conserver pendant un an environ. Il suffit de les placer en sacs dans un endroit sec, bien aéré et, autant que possible, dans le milieu de la pièce. Si on préfère les mettre par tas, il faut les pelleter fréquemment, pour les aérer et les débarrasser de la poussière.

Pâtes alimentaires. — Les pâtes alimentaires (macaroni, lazagnes, nouilles, etc.) constituent une utile ressource à la campagne. Elles coûtent de 75 à 85 centimes le

kilogramme, selon qu'elles proviennent d'Auvergne ou d'Italie.

Il ne faut pas conserver les pâtes plus de deux ou trois mois ; elles rancissent et peuvent être attaquées par les parasites.

Café. — C'est là une denrée importante dans certaines régions, où l'on en fait une très grande consommation à la ferme même. Il est bien plus économique d'acheter le café vert, par 50 ou 100 kilogrammes, et de le brûler à mesure des besoins, par quelques kilos à la fois. Cette méthode présente encore l'avantage de permettre de consommer le café moins frais, ce qui est bien préférable pour la qualité et l'arome, qui se développent en vieillissant.

Le café vert se conserve facilement ; il suffit de le laisser dans les balles dans lesquelles il est livré et de le mettre dans un lieu sec, au grenier par exemple. Acheté vert, le café peut se payer en moyenne 50 francs les 50 kilogrammes.

Torréfaction. — La torréfaction est une opération dont dépend en grande partie la qualité du café.

On emploie, pour cet usage, un brûloir tel que celui de la figure 24. On allume du charbon dans le réchaud et on place dans le brûloir le café à torréfier que l'on retourne constamment. Il ne faut pas dépasser un certain point de cuisson, point qui est atteint lorsque les grains sont devenus luisants et d'un brun marron légèrement jaunâtre. Il vaut mieux que le café soit trop peu que trop brûlé.

La torréfaction lui fait perdre environ 160 grammes par kilogramme.

Aussitôt le café brûlé, il faut le renverser dans un van et l'agiter vigoureusement, afin de l'aérer et de le débarrasser des pellicules qu'il renferme. On l'enferme ensuite dans des vases de fer-blanc hermétiques et on le met dans un lieu sec, pour le moudre par *petites quantités*

à la fois, le café moulu d'avance perdant une partie de son arome.

Thé. — Le thé se trouve maintenant en France à des prix abordables ; on peut en avoir de bon pour 4 francs les 500 grammes. Le plus avantageux et le plus sain, à notre avis, est de faire un mélange de thé indien (thé de Ceylan) et de thé chinois (thé russe). Le thé doit être soigneusement enfermé dans des boîtes de fer-blanc pour se conserver; l'humidité lui est funeste. Il faut éviter de laisser la boîte à thé débouchée ou de mettre du thé dans un récipient ayant contenu une denrée à odeur forte (café, poivre, etc.).

Chocolat. — Le chocolat est un des produits qui peuvent le mieux se falsifier. Le bon chocolat est lisse et brillant, il ne se casse que difficilement. Pour reconnaître la falsification du chocolat, on le fait cuire à l'eau ; s'il est falsifié, il a une odeur et une consistance de colle et un goût pâteux; s'il ne l'est pas, il est sans dépôt, liquide et d'un goût franc.

Le chocolat se trouve maintenant dans le commerce à partir de 1 fr. 10 le demi-kilogramme. Pour 1 fr. 50 on peut en avoir de supérieur.

Il ne faut pas conserver longtemps le chocolat ; il finit à la longue par perdre son goût et par rancir. Il craint essentiellement l'humidité.

Sucre. — Il est plus avantageux, lorsqu'on fait une grande consommation, d'acheter des pains de sucre, qui reviennent un peu moins cher que le sucre cassé à la mécanique.

L'emploi du sucre cristallisé est à recommander pour les confitures. Le sucre doit être conservé dans des locaux secs, bien aérés.

Huile. — L'huile comestible la plus estimée est l'huile d'olive. Celle-ci, lorsqu'elle est pure, a un goût fruité très prononcé, qui ne plaît pas à tout le monde.

Les huiles d'œillette, d'arachide, de sésame, etc., sont

également très bonnes et d'un prix infiniment moins élevé (de 0 fr. 60 à 0 fr. 95 le demi-kilogramme).

Les huiles de noix, d'amandes, etc., rancissent assez vite; toutes les huiles finissent d'ailleurs par là. Pour empêcher le rancissement, conserver l'huile dans un endroit frais et verser dans chaque bouteille une petite quantité d'alcool à 80°, de façon à former au-dessus de l'huile une couche de 5 centimètres.

Bougie. — La bougie fait un meilleur usage lorsqu'elle est fabriquée d'avance. On a donc tout intérêt à l'acheter en quantité et à la conserver dans un endroit bien sec. La bougie *à trous* est la plus propre de toutes, elle ne coule pas et ne s'use pas sensiblement plus vite.

Savon. — Le savon est une des denrées de ménage qui doivent être achetées d'avance et, si possible, en gros. Il est, en effet, beaucoup plus économique de se servir de savon bien sec que de celui qui vient d'être fabriqué.

Le bon savon de Marseille est nettement blanc avec des veines nettement bleues. Le bon savon se détache par lames et non par miettes. Le savon blanc est plus mordant et plus avantageux. Quant au savon noir, il n'est à recommander qu'en pâte, pour les gros nettoyages.

On conserve le savon sur des étagères, en ayant soin que les morceaux soient séparés les uns des autres afin de bien sécher.

Pour couper les briques de savon, on emploie une ficelle ou un fil de fer attaché à un manche de bois de préférence à un couteau.

Conservation des aliments. — *Viande.* — La conservation de la viande, dont on n'a guère à se préoccuper en ville, est un des problèmes de l'alimentation qui comptent le plus à la campagne.

En hiver, la viande coupée, les volailles, etc., se conservent bien et facilement pendant huit ou dix jours sans

qu'on prenne d'autre précaution que de les placer dans un garde-manger bien aéré, situé au nord autant que possible (Voy. *Garde-manger*). Un peu de gros sel sur toutes les faces aide à la conservation.

En été, la question est tout autre, et l'on est cependant obligé, dans certaines campagnes, de trouver le moyen de garder la viande quelquefois pendant huit jours, dans l'intervalle du passage des bouchers.

Le froid est évidemment le procédé le plus favorable pour la conservation. Le buffet-glacière dont nous donnons le dessin (fig. 94), est fort bien compris pour cet usage, tout en n'étant pas trop encombrant. La glace est mise dans un panier au-dessus de la prise d'air; les viandes sont accrochées aux tringles qui garnissent l'intérieur du buffet.

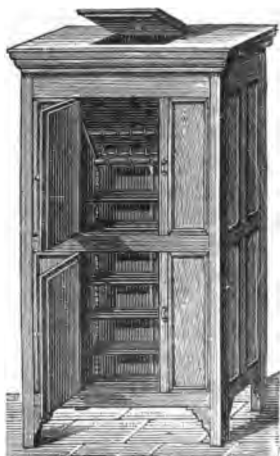


Fig. 94. — Buffet-glacière.

Le système présente deux défauts sérieux; le premier, c'est que le prix des appareils frigorifiques est généralement assez élevé, le second c'est qu'il n'est pas toujours facile de se procurer de la glace à la campagne.

On peut encore employer le charbon pour conserver la viande. On réduit du charbon de bois en poudre et on en dépose un lit dans un récipient; la viande est posée à même par-dessus et on recouvre d'une couche de charbon. La viande ne doit toucher en aucun point les parois du récipient et celui-ci sera hermétiquement fermé. La conservation peut, avec cette méthode, durer de deux à

trois semaines. Les volailles et le gibier que l'on désire garder seront soigneusement vidés, plumés et essuyés; on les remplira alors de charbon. Il suffit d'arroser les viandes d'eau fraîche au moment de les faire cuire pour les débarrasser de la poussière de charbon.

Un autre moyen, pour conserver une volaille pendant dix et quinze jours durant les grandes chaleurs, consiste à placer la volaille, vidée et nettoyée, dans un vase en terre vernissée et à la recouvrir d'une couche de beurre fondu d'environ 5 centimètres. On met au frais.

Conservation des œufs. — Il faut, pour conserver les œufs, les soustraire au contact de l'air; c'est de ce principe que partent tous les procédés de conservation.

Le préservatif le plus connu est l'eau de chaux (1 kilo de chaux éteinte dans 15 litres d'eau). On met dans de grands vases de grès ; le liquide doit toujours recouvrir les œufs. Les œufs ne peuvent se consommer à la coque, mais seulement avec un assaisonnement qui masque le goût particulier qu'ils contractent.

On peut employer, au lieu d'eau de chaux, de l'eau salée à 10 p. 100, mais, au bout de quelques heures d'immersion, on enlève les œufs, qu'on laisse ensuite à l'air. Le sel se dessèche et, bouchant les pores de la coquille, empêche l'air d'entrer.

Une autre méthode très efficace consiste à *vernir* les œufs. L'huile de lin est un des corps gras qui conviennent le mieux pour cet usage. Les œufs sont ensuite placés dans une boîte, dressés et le *petit bout en haut.* On ferme hermétiquement la boîte une fois qu'elle est remplie.

On dit aussi du bien de la conservation à sec dans des cendres de bois ou du sable fin. Une couche de ces matières, de 5 centimètres de hauteur environ, est placée dans un baquet ; on y cale les œufs *séparément* et debout, le petit bout en haut. On recouvre d'un nouveau lit de

cendres et on continue jusqu'à la dernière couche d'œufs, qui doit être recouverte d'une couche plus épaisse (10 centimètres environ).

En Écosse, les œufs, cuits à la coque le jour même où ils ont été pris sous la poule, sont aussitôt enfouis dans le sel et gardés dans un lieu frais. Lorsqu'on veut les manger, on les fait réchauffer avec précaution dans de l'eau. Ces œufs ont, au bout de trois ou quatre mois, le goût des œufs du jour et un lait abondant et savoureux.

On peut aussi appliquer le procédé Appert à la conservation des œufs, c'est-à-dire les mettre dans des flacons bouchés, porter le bain-marie à 75°, laisser refroidir et mettre de côté. Pour consommer, on remet les flacons à l'eau froide, que l'on porte alors à 75°.

Manière de juger de la fraîcheur relative des œufs. — Le mirage consiste à tenir l'œuf entre les yeux et le soleil ou une lampe allumée. S'il est vieux, le jaune descend.

Une méthode presqu'infaillible est l'épreuve de l'eau salée : Faire dissoudre 120 grammes de sel de cuisine blanc dans un litre d'eau pure; y plonger l'œuf; s'il se place horizontalement au fond, il est du jour; s'il flotte un peu au-dessus du fond, il est de la veille; s'il a trois jours, il flotte plus haut encore; s'il est plus ancien, il nage à la surface et s'élève d'autant plus que l'œuf est plus vieux.

Conservation du beurre. — Le beurre frais ne se conserve pas très longtemps, cependant le beurre bien *délaité* rancit beaucoup moins vite que celui qui ne l'est pas. On le conserve, à l'air, dans un endroit très frais ne contenant aucun produit à odeur forte.

Il est facile de conserver très fraîche une petite quantité de beurre en consommation, même par les fortes chaleurs, en la plaçant dans une assiette sur laquelle on renverse un vulgaire pot à fleurs en argile poreuse, qu'on recouvre d'un linge entretenu constamment humide.

Beurre fondu. — La fonte est un bon moyen de conservation, très employé dans certaines provinces et pas du tout dans d'autres. On fait fondre au bain-marie ou directement sur le feu. Dans le premier cas on retire le beurre du feu lorsqu'il ne fume plus; dans le second, il faut avoir un feu doux, et faire plus attention afin que le beurre ne roussisse pas.

On verse la partie claire dans des pots de grès, on couvre et on met dans un lieu sec et froid. Le résidu qui reste au fond de la marmite peut être employé pour graisser les légumes; les enfants en sont friands en tartines; on s'en sert aussi dans la confection de galettes.

Beurre salé. — La salaison est très employée pour la conservation du beurre; nous en parlons au chapitre de la Laiterie.

Conservation du bouillon. — Le bouillon s'aigrit facilement en été; on peut prolonger sa conservation en y plongeant un morceau de charbon de bois. Si le bouillon vient à surir, on peut lui enlever ce mauvais goût en y mettant une légère pincée de bicarbonate de soude.

La marmite Schribaux permet de garder sans altération le bouillon, le lait, etc. Elle est en métal et se compose de deux parties s'emboîtant parfaitement l'une dans l'autre.

On fait cuire le bouillon dans le vase même et on l'y laisse pendant tout le temps de la conservation. Si on n'use pas le contenu en une fois, il faut faire bouillir à nouveau chaque fois qu'on en prélèvera.

Conservation des boissons. — *Conservation des vins en fûts.* — Les vins faits sont conservés en tonneaux ou en bouteilles.

Nous avons indiqué précédemment (Voy. *Cave et matériel de la cave et du cellier*) comment il convient de traiter les vases vinaires pour les maintenir en parfait état

d'utilisation. Nous insistons à nouveau sur la nécessité de les nettoyer avec soin avant d'y loger les boissons ; leur insuffisante propreté est la cause d'altérations nombreuses et fréquentes du vin, du cidre ou de la bière. Si le vin en tonneau est destiné à la consommation immédiate et qu'on en tire chaque jour une certaine quantité par le robinet, il ne réclamera d'autres soins qu'un peu de surveillance, pour s'assurer que le fût reste en bon état, — sans se disjoindre et suinter, comme il arrive parfois dans les caves sèches, — que le robinet est chaque fois parfaitement fermé et le fausset remis en place.

Quand la conservation est de plus longue durée, pour des vins mis en réserve, d'autres précautions sont nécessaires. Le vin en fût s'évapore à travers les douves et « dans une barrique neuve, la perte de liquide peut atteindre un litre tous les mois pendant les six premiers mois pour tomber à un demi-litre dans la suite (1) ». Dans l'espace ainsi devenu vide, l'air pénètre et son oxygène favorise le développement de la *fleur du vin* (*mycoderma vini*) et du *ferment acétique* (*mycoderma aceti*), qui produit les vins *aigres* ou *piqués*. Pour éviter ces maladies, il faut *ouiller* les fûts, c'est-à-dire y refaire le plein fréquemment, tous les mois par exemple. L'ouillage doit être fait avec de bon vin, d'une qualité au moins égale à celui du fût, et non avec des vins de lie ou des vins inférieurs. Le remplissage a lieu par la bonde, qu'on enlève pour l'opération, puis qu'on replace ensuite soigneusement, après l'avoir entourée d'un morceau de linge propre, qui fait serrage et fermeture hermétique.

Les vins conservés en tonneaux pendant une période prolongée doivent être *soutirés* au moins une fois par an, au printemps ; on les soumet parfois à deux soutirages, l'un en mars, l'autre à l'entrée de l'hiver. Ces soutirages consistent à les transvaser d'un fût dans un autre au

(1) Pacottet, *Vinification* (Encyclopédie agricole). Paris, J.-B. Baillière.

moyen de tuyaux et de pompes. Les fûts sont préalablement *méchés*, c'est-à-dire qu'on y fait brûler une ou plusieurs mèches soufrées, suivant leur capacité.

En fûts les vins s'oxydent peu à peu, vieillissent et se dépouillent d'une partie de leur matière colorante.

Conservation des vins en bouteilles. — C'est le mode le plus parfait de conservation, parce qu'il soustrait plus complètement le vin aux influences extérieures; mais, en raison des frais qu'il occasionne, on ne l'applique guère qu'aux vins de quelque valeur.

Le vin ne doit être mis en bouteilles que lorsqu'il est bien dépouillé et ne donne presque plus de dépôt aux soutirages. Pour subir cette opération, il faut que le vin rouge ait suffisamment vieilli, ce qui demande d'un à quatre ans, suivant les vins et les conditions de conservation.

Avant la mise en bouteilles, on soutire et l'on colle légèrement, puis on soutire de nouveau un mois après et on laisse enfin reposer trois semaines. Pour les vins reçus du producteur ou du marchand et convenablement préparés par ceux-ci, il suffit de les coller, puis de les laisser reposer quinze jours ou trois semaines.

Le collage se fait après la *mise en perce*, c'est-à-dire après que le robinet a été adapté au tonneau. Il consiste à verser dans le tonneau une solution de colle de poisson ou des blancs d'œufs frais, préalablement battus, délayés dans un peu du vin à coller. On emploie, par hectolitre, de 2 à 3 œufs ou de 2 à 3 grammes de colle de poisson; les œufs sont réservés aux vins rouges, la colle convient seule aux vins blancs. Après cette addition, on agite fortement le liquide à l'aide d'un faisceau de verges ou d'un bâton fendu en quatre à l'extrémité.

On choisit une belle journée pour la mise en bouteilles. Celle-ci se fait de préférence l'été pour les vins qui ne doivent être consommés qu'après plusieurs années. Quel que soit le type adopté, il est indispensable de ne se

servir que de bouteilles de bonne qualité, sans défaut dans le verre et suffisamment résistantes. Après un nettoyage soigné, par les procédés que nous avons indiqués, on les laissera égoutter une journée dans la cave; seules celles qui ne présenteront aucun mauvais goût devront être employées. Les vins mousseux sont, comme on sait, conservés dans des bouteilles en verre épais, susceptibles de résister à de fortes pressions.

On remplit les bouteilles au robinet, en laissant dans le goulot un vide de quelques centimètres, puis on procède au bouchage.

Le choix des bouchons est très important; les plus souples et les moins poreux sont les meilleurs. Les bouchons neufs, bien pleins, à surface lisse, conviennent seuls pour les vins de quelque valeur.

Les bouchons doivent être gardés en lieu sec ; à l'humidité, ils contractent aisément une odeur de moisi, qu'ils communiquent aux vins. Le *goût de bouchon*, qui résulte de l'emploi de bouchons altérés ou défectueux, est absolument désagréable.

On fait tremper les bouchons à l'eau froide pendant quelques heures, ou à l'eau bouillante pendant une heure, avant de les utiliser ; puis on les laisse ressuyer légèrement et on les place dans un vase contenant un peu du vin à tirer. Pour les vins communs, on mouille simplement les bouchons au moment de s'en servir. Adapté sur le goulot de la bouteille, qu'on maintient suspendue de la main gauche, le bouchon est enfoncé à l'aide d'une tapette, qu'on manie de la main droite. On se sert aussi, dans ce but, des machines à boucher dont nous avons parlé.

Pour les vins ordinaires, on enfonce généralement le bouchon aux deux tiers, de façon à pouvoir le retirer avec la main et sans le détériorer; il reste ainsi susceptible de servir à nouveau. Le bouchage des vins de qualité supérieure se fait plus soigneusement, en enfonçant le bouchon presque jusqu'au niveau du goulot. On le rend plus

hermétique encore en cachetant les bouteilles avec l'une des cires indiquées au chapitre de la cave. Dans la cire, maintenue fondue au moyen d'un petit réchaud ou d'une lampe à alcool, on plonge le goulot de la bouteille jusqu'au-dessous de l'anneau de renforcement qui le termine.

Pendant la mise en bouteilles, le vin absorbe une grande quantité d'air, d'où souvent un goût d'évent prononcé, auquel on donne le nom de *maladie de la bouteille*. Ce goût disparaît au bout de deux à trois mois et le vin reprend sa saveur normale.

Maladies et accidents des vins. — Elles sont nombreuses et pour la plupart difficiles à traiter. L'*acescence*, qui produit les vins aigres ou piqués, est, avons-nous vu, due au développement du ferment acétique. Pour l'éviter, tenir les tonneaux toujours pleins ; on recommande aussi de verser sur le liquide une légère couche d'huile comestible neutre, qui empêche l'accès de l'air. Il est très difficile de guérir un vin piqué et le mieux est d'en faire du vinaigre.

Les *fleurs du vin*, dues à un petit champignon blanchâtre, donnent au liquide le goût d'évent. Elles précèdent généralement l'acescence ; on les prévient en prenant les mêmes précautions.

La *tourne*, qui décolore le vin, la *graisse*, qui le rend filant, huileux, l'*amertume*, la *pousse* sont produites par des ferments. On les traite par l'addition de tanin dissous dans l'alcool ou d'acide tartrique suivant les cas.

Les vins à *goût de fût*, à *goût de moisi* perdent leur saveur désagréable par l'addition de farine de moutarde délayée dans l'eau bouillante, à raison de 5 à 50 grammes de farine par hectolitre. Le même traitement fait également disparaître le *goût de bouchon*.

Conservation du cidre. — Elle a lieu en fûts ou en bouteilles. Dans le premier cas, il convient de prendre pour

le cidre les mêmes précautions que pour le vin quant au choix et à la désinfection des tonneaux.

Le cidre tiré à la pièce, pour la consommation journalière, s'aigrit souvent, par suite de la formation d'acide acétique en présence de l'air. On prévient cette modification en versant, à la surface du liquide, de l'huile comestible de bonne qualité, qui doit former une couche de deux à trois millimètres d'épaisseur.

Suivant l'époque de maturité des pommes, les cidres demandent plus ou moins de temps pour se faire ; ceux obtenus avec des pommes de première saison sont buvables du deuxième au sixième mois ; avec des pommes de deuxième saison, du sixième au dixième mois ; avec des pommes tardives, du dixième au quinzième mois.

Non seulement le cidre se garde longtemps en bouteilles, mais il s'y améliore notablement, tant sous le le rapport du goût que sous celui de la limpidité. On ne le met en bouteilles que quand la fermentation tumultueuse est achevée et qu'il est bien clarifié. Pour avoir des cidres très mousseux, la mise en bouteilles suit immédiatement cette fermentation ; celle qui se produit ensuite, grâce au sucre qui subsiste encore dans le liquide, donne lieu à une abondante formation d'acide carbonique. Pour résister à la pression intérieure, il faut des récipients très solides : bouteilles à champagne ou cruchons à liqueurs ; on les laisse debout jusqu'en juillet pour les coucher ensuite.

En mettant en bouteilles six semaines plus tard, quand le cidre devient piquant, on obtient une boisson moins mousseuse. Le cidre fort et sec n'est mis en bouteilles que quand la fermentation complémentaire est à peu près terminée. N'importe quel verre de bonne qualité convient pour loger ces cidres ; on laisse les bouteilles debout pendant quelques semaines seulement. Il est prudent de ficeler les bouchons qui ferment les bouteilles de cidre.

Le cidre est sujet à la *graisse*, qui le rend visqueux ; on

la combat en l'additionnant d'un quart de litre d'alcool par hectolitre ou de 30 grammes de cachou dissous dans 1 litre et demi d'eau. Contre le *noircissement*, on emploie une solution de tanin dans l'alcool ou, ce qui revient au même, 20 grammes d'écorce de chêne en poudre par hectolitre.

Conservation de la bière. — Au contact de l'air, la bière s'altère très rapidement; elle se trouble, s'aigrit et prend une saveur fort désagréable. Dans les tonneaux en vidange, elle ne se conserve que sous la pression d'acide carbonique. Aussi, pour la consommation des particuliers, la loge-t-on toujours en petits fûts de 30 ou 35 litres au maximum, qui peuvent être épuisés en peu de temps.

La mise en bouteilles soigneusement bouchées soit avec des bouchons de liège de bonne qualité, soit à l'aide de bouchons de porcelaine revêtus de caoutchouc et maintenus par une monture qui fait serrage, permet de conserver ses qualités à la bière pendant un temps plus prolongé, mais encore assez court cependant lorsqu'on n'a pas recours à la pasteurisation c'est-à-dire au chauffage en vue de la destruction des ferments.

Les bières riches en alcool se gardent mieux que les autres.

Utilisation des résidus de cuisine. — Il y a moyen d'utiliser, sur une exploitation, les résidus alimentaires de peu de valeur. Lorsqu'on a des porcs, par exemple, les eaux de vaisselle peuvent fort bien être mélangées à leur nourriture, au moins celles qui contiennent des déchets graisseux et peu ou pas de savon. Les épluchures de légumes doivent êtres mises à part des ordures et réservées pour les lapins.

Les chiens et les chats de la ferme se nourriront des restes de la table et de soupes.

Le sel du saloir sera conservé et mêlé à la nourriture des porcs et des chèvres, qu'il excite à manger.

Nettoyage et entretien des appareils et ustensiles de cuisine. — Les fourneaux économiques, étant d'un usage constant, doivent être fréquemment nettoyés. Sans parler du ramonage de la cheminée, il faut de temps en temps ramoner le tuyau même du fourneau, et enlever la cendre qui remplit la partie intérieure, à laquelle on atteint par une petite porte située par le milieu, ou encore en enlevant les disques les plus éloignés du foyer. L'extérieur du fourneau se nettoie une ou deux fois par semaine, au pétrole, qui décrasse parfaitement la tôle. On le passe ensuite à la mine de plomb ou, mieux, à une de ces pâtes spéciales plus grasses et plus adhésives que la plombagine.

On emploie la même méthode pour l'entretien de tous les appareils de chauffage : poêles, cheminées, grilles, etc.

Nettoyage des casseroles. Écurage du cuivre. — Le nettoyage des casseroles est, de toutes les opérations domestiques, celle qui demande le plus de soin et qui est souvent le plus mal faite. Les domestiques n'hésitent pas à épargner leur temps et leur peine dans cette besogne quotidienne ; il faut donc que la maîtresse de maison veille elle-même à la bonne exécution de ses ordres à ce sujet.

Les casseroles de fonte, de fer battu et d'émail seront lavées à l'eau *bouillante*, additionnée ou non de cristaux de soude. Celles qui ont servi à faire des plats gratinés ou dans lesquelles un mets a « pris au fond » seront mises à feu doux avec de l'eau et des cristaux de soude, le gratin s'en va alors très facilement.

Une lavette garnie de fils de fer recourbés est nécessaire pour le nettoyage des casseroles. Lorsqu'elles sont trop fortement salies, on est obligé d'employer de la cendre ou de la poudre de grès, qu'on frotte vigoureusement à l'aide d'un chiffon. Le noir de l'extérieur sera enlevé par le même procédé, mais on peut y employer une brosse de chiendent.

Les casseroles de terre demandent à être particulièrement soignées. Il se forme, en effet, dans les cassures, des dépôts très difficiles à enlever et qui donnent un goût désagréable aux mets qu'on y prépare. C'est à cause de cet inconvénient qu'on ne doit pas garder longtemps une casserole ayant une fente un peu prononcée.

Ustensiles de cuivre. — Les ustensiles de cuivre réclament l'écurage, qui se fait avec du grès très fin ou du savon minéral. La terre pourrie donne aussi de bons résultats. Lorsque les cuivres sont en mauvais état, on est obligé d'employer l'eau de cuivre, préparation à base d'acide oxalique, que l'on trouve toute faite à bas prix chez les droguistes. Cette eau est un poison, en outre elle brûle les étoffes.

Le tripoli délayé avec cette eau, ou avec du vinaigre, ou encore employé à sec, nettoie bien, de même que toutes les poudres qui en dérivent.

Ustensiles d'étain. — Le pétrole fait briller comme l'argent les ustensiles en étain ; il suffit d'en verser sur un chiffon de laine et d'en frotter le métal.

Nettoyage de la vaisselle. — On simplifie beaucoup le nettoyage de la vaisselle grasse en en enlevant tous les détritus avant de la plonger à l'eau. Cette eau sera *bouillante* et additionnée d'un peu de cristaux de soude. Il va sans dire que l'on commence par les vases les moins salis (assiettes à dessert, etc.) pour finir par les plats et les casseroles.

L'eau doit cependant être changée pendant le cours du lavage, surtout si l'on a beaucoup de vaisselle, et il ne faut pas oublier de tout *rincer*.

On mettra égoutter la vaisselle à mesure dans l'égouttoir, ce qui la rend beaucoup plus facile à essuyer. On essuiera *très sec* ; il n'y a rien de plus désagréable que de constater des traces mates sur le brillant de la faïence, et c'est ce qui se produit si l'essuyage a été incomplet.

Les verres seront lavés à l'eau tiède ou froide, à part du reste de la vaisselle.

Les carafes seront, de temps à autre, nettoyées avec de l'eau et des coquilles d'œufs ou encore des fragments de papier imprimé. On agite vivement et le dépôt est parfaitement enlevé.

La pierre d'évier réclame un nettoyage fréquent et soigné. Il faut tous les jours la laver à l'eau bouillante et au savon noir ou au savon minéral.

Argenterie. — L'argenterie sera lavée à l'eau bouillante également, mais *sans cristaux de soude.* On la fait briller en la frottant avec de la craie et en donnant le dernier poli avec la peau de chamois.

Couteaux. — Les couteaux doivent être essuyés aussitôt après l'emploi, si on ne peut les nettoyer de suite. Il ne faut les laver que le plus rarement possible et, si on est obligé de tremper la lame, il faut faire bien attention de ne pas mouiller la virole; c'est ce manque de précaution qui fait démonter les couteaux. L'entretien ordinaire des couteaux et de tous les instruments d'acier consiste à les essuyer fortement et à les frotter sur la planche à couteaux, avec un peu de poudre spéciale à cet usage. Un bouchon de liège peut remplacer la planche.

Pour enlever la rouille, couvrir la lame d'huile, la laisser deux ou trois jours, frotter avec une boule de chaux.

VI. — LINGE. VÊTEMENTS.

Couture. — *Objets nécessaires à la couture.* — Tout le matériel nécessaire aux différentes opérations de la couture doit être réuni soit dans une table à ouvrage, soit dans un panier, plus facile à transporter.

Les aiguilles supérieures sont bien plus avantageuses que les aiguilles de deuxième qualité. Les premières, en effet, résistent et, bien qu'elles cassent parfois, ne se tordent pas au moindre effort comme les secondes. Les

aiguilles sont graduées par numéros, les plus grosses portant les plus bas numéros et ainsi de suite jusqu'aux plus fines.

Une pelote bourrée de son est commode pour y planter les aiguilles et les épingles.

Un assortiment de fils de différentes grosseurs en noir et en blanc, et des quelques couleurs les plus courantes, est de rigueur dans le panier à ouvrage. On y joindra quelques écheveaux de coton à broder, qui sert aussi pour certaines reprises, de laine à repriser et de soie.

Le panier contiendra encore des ciseaux à tailler, des ciseaux ordinaires, des dés, une boîte d'épingles, des rubans de fil et de coton de différentes largeurs, des boutons assortis, des agrafes, etc.

Des différents points. — Avant de parler de la couture proprement dite, nous passerons en revue les différents points les plus usités.

Les points se divisent en points de couture et points d'ornement.

Points de couture. — *Point devant ou glissé.* — Ce point s'obtient en prenant un certain nombre de points sur l'aiguille avant de la tirer ; il va par conséquent très vite.

Point arrière. — Ce point se fait en piquant l'aiguille peu après le trou fait par le point précédent et en revenant en arrière; on l'emploie lorsqu'on a besoin d'une couture solide, pour monter les manches par exemple. Le *point piqué* lui ressemble, sauf qu'on prend chaque point *dans* le point précédent, de sorte qu'il n'y a aucune solution de continuité. C'est surtout comme ornement et en ligne droite qu'on s'en sert. On *pique* le bas des manches, le devant d'une chemise, le bord des cols, etc.

Point d'ourlet. — On pique l'aiguille obliquement de bas en haut. On l'emploie pour les ourlets.

Point de côté. — Ce point s'obtient en piquant l'aiguille obliquement de haut en bas, au contraire du précédent.

On l'emploie dans la première partie de la couture rabattue.

Point de surjet. — C'est une sorte de point de côté très serré, qui se fait pour rapprocher deux bords d'étoffe, lisières ou remplis.

Point de chausson. — Point affectant la figure de deux bâtons inclinés croisés en haut et en bas.

Le fil doit être jeté à droite quand on pique l'aiguille à gauche et *vice-versa.*

Ce point est indispensable pour travailler dans les flanelles et les grosses étoffes de laine.

Point de boutonnière.— Ce point, qui n'a guère d'applications que dans la confection des boutonnières, se fait de plusieurs manières ; voici une des plus courantes. Piquer l'aiguille et faire ressortir la pointe vers soi sans la tirer complètement, prendre le fil près du chas et le faire passer sous l'aiguille de droite à gauche. Le nœud se fait près de la fente de la boutonnière. La boutonnière des habits et confections se fait, au contraire de la précédente, de gauche à droite.

On termine les boutonnières en arrondissant le côté qui boutonne et en fermant l'autre par une bride.

On fait les *brides* de la même manière que les boutonnières, mais en opérant sur des fils jetés en arche sur l'étoffe, au lieu d'opérer à même celle-ci.

Point de marque. — Le point de marque est croisé ; on le commence de gauche à droite et on le croise par-dessus de droite à gauche comme une ×. Il sert à marquer le linge.

Nous ne parlons pas des points d'ornements, leur énumération nous entraînerait trop loin.

Coupe, confection, réparation, linge de maison. — — *Sens de l'étoffe.* — Les fils de *chaîne* suivent la *lisière* de l'étoffe et sont, par conséquent, dans le sens de la *longueur.*

Les fils de la *trame* sont, au contraire, dans le sens de la largeur.

On entend par *biais* le sens de l'étoffe coupée plus ou moins diagonalement. Le biais parfait est formé par la diagonale du carré.

Draps. — Les mesures ordinaires d'un drap sont de 3m,50 de longueur sur 1m,60 de largeur pour un grand lit; c'est-à-dire qu'il faut 7 mètres de toile ou de coton de 80 centimètres de largeur.

On assemble les deux lés par un surjet très serré, en ayant soin de les maintenir absolument égaux, sans quoi ce point a l'inconvénient de tirer facilement un des deux côtés aux dépens de l'autre. On fait ensuite un ourlet aux deux extrémités; celui de la partie destinée à rabattre sur les couvertures est toujours plus large.

La marque se place quelques centimètres au-dessous de l'ourlet, à l'endroit et à gauche.

Les draps sans couture sont confectionnés avec de la toile de 1m,80 à 2 mètres de largeur. On n'a donc qu'à faire un ourlet de 10 centimètres de large environ au rabat.

On marque ces draps au milieu, à 15 centimètres au-dessous de l'ourlet.

Réparation. — On *retourne* les draps lorsqu'ils commencent à s'user dans le milieu ; pour le faire, on défait le surjet et on réunit par un nouveau surjet les lisières qui formaient les bords. Quant aux draps sans couture, on les coupe au milieu et on procède de même.

On peut encore mettre le drap en croix, c'est-à-dire le retourner, puis défaire les deux ourlets et les rejoindre par une couture rabattue; après quoi on coupe le drap au milieu, dans sa longueur, et on refait des ourlets aux bords. Le surjet et la couture rabattue se trouvent alors en croix.

Les pièces dans les draps se posent généralement à quatre coins, en coutures rabattues. (Voy. *Pièces*.)

Les draps doivent être marqués et numérotés par séries afin de faciliter le contrôle.

Taies d'oreiller. — La manière la plus simple de confectionner une taie consiste à couper l'étoffe deux fois plus longue que le carré nécessaire (c'est-à-dire que si le carré est de 50 centimètres, on coupera une longueur d'un mètre). On réunit les lisières des deux côtés égaux par des surjets, on fait des ourlets aux bords et l'on ferme par des boutons et des brides ou par des œillets qu'on lace.

Aujourd'hui on coupe plus généralement la taie d'une dizaine de centimètres en plus sur un des côtés; on fait rabattre cette bande à l'envers de la taie en la fermant par des boutons et des boutonnières, disposés de 10 en 10 centimètres.

Les taies simples se marquent à un des ourlets. Les taies plus riches sont brodées au milieu ou dans un des coins, on les garnit d'un large ourlet à jour, et d'un dépassant de dentelle ou de broderie.

Nappes et serviettes de table. — Les nappes sont de 6, 12, 18 ou 24 couverts et même plus. Il n'y a que des ourlets de 1 à 2 centimètres à faire des quatre côtés. On les marque maintenant en biais vers un des coins, mais, dans le linge damassé, la place de la marque est très souvent indiquée au milieu par un encadrement.

Les mêmes remarques s'appliquent aux serviettes de table.

On évite de mettre des pièces à ce genre de linge, qu'on reprise le plus longtemps possible.

Serviettes de toilette. — Les serviettes de toilette se vendent généralement toutes faites, cependant quelques personnes ont conservé l'habitude d'en faire en toile unie, qui épongent d'ailleurs beaucoup moins bien que celles en coton dites nid d'abeilles ou que les serviettes-éponges.

Elles seront ourlées et marquées dans un coin près de l'ourlet ou de la frange et numérotées par douzaines.

On peut y mettre des pièces surjetées ou rabattues,

mais les reprises sont naturellement préférables.

Torchons. — On emploie, pour faire les torchons, de la grosse toile bise toute encadrée, de 70 à 80 centimètres de largeur. On fait des ourlets aux bouts et on coud un ruban en bouclette pour accrocher les torchons sans les déchirer.

Il y a tout à gagner à choisir de la bonne toile épaisse et pas trop blanchie ; l'usage en est si avantageux qu'on regagne vite l'économie qu'on aurait faite en en achetant de trop minces.

On fait aussi des torchons de coton qui ne sont pas d'un mauvais usage, mais ils ont le défaut de déposer des fibres sur les objets qu'on essuie.

On peut poser des pièces aux torchons et les repriser.

Les torchons se numérotent par douzaines et se marquent dans un coin, près de l'ourlet.

Tabliers de domestiques. — Les tabliers de domestiques sont en calicot blanc ; les plus ordinaires en toile bleue et blanche ou en grosse toile bleue.

Ils doivent être très larges, de manière à envelopper le corps presque complètement. Les tabliers de femme vont mieux lorsqu'ils sont montés sur une ceinture plate, en forme, assez large.

On les marque à la ceinture, là où le cordon est attaché.

Pose des pièces. — Avant de parler de la pose des pièces, disons quelques mots des principales coutures.

Couture rabattue. — Pour faire une couture rabattue, on met les bords des deux étoffes à réunir l'un contre l'autre en laissant un peu dépasser celle que l'on désire rabattre ; on fait alors un point de côté. On ouvre ensuite cette couture, qu'on aplatit avec le dé, et on replie le plus large bord sur le plus étroit ; on fixe par un point d'ourlet.

Couture anglaise. — Avec ce genre de couture, on assemble les deux bords égaux *à l'endroit* et on les réunit

par un point glissé à deux ou trois millimètres du bord. On retourne alors à l'envers, la première couture formant bord, on fait la deuxième couture au point glissé retenu par quelques points arrière, à peu de distance de ce bord.

Couture-ourlet. — On réunit par la couture-ourlet deux étoffes en une seule fois. On dispose les deux bords à 2 ou 3 millimètres l'un de l'autre; on replie le plus grand sur le plus petit et on ourle comme un ourlet ordinaire.

Pose d'une pièce au point de surjet. — On commence par découper l'ouverture en suivant le droit fil, à l'endroit déchiré, de manière à former un carré. On pratique aux quatre coins de ce carré une entaille oblique, après quoi on taille une pièce carrée d'un centimètre environ plus grande que l'ouverture, on replie alors les deux bords, que l'on joint à l'envers au point de surjet.

Il suffit ensuite de repasser, et, si la pièce est bien correctement posée, elle sera presque invisible.

On répare ainsi les vêtements de laine, les étoffes à dessins, etc.

Pièce rabattue. — Pour poser la pièce rabattue, on procède d'abord comme pour la pièce en surjet, seulement on fait dépasser la pièce sur l'ouverture et on en suit les bords au point de côté, après quoi on rabat la pièce sur l'étoffe au point d'ourlet.

Pièce au point de chausson. — On pose des pièces dans les flanelles au point de chausson, sans tenir compte de l'envers ni de l'endroit, en posant la pièce *à plat* sur la déchirure et en fixant par un point de chausson à l'envers et un à l'endroit.

Reprises. — Les reprises sont les réparations faites à l'aiguille au moyen de l'entrecroisement des fils. On les applique aux réparations des étoffes et aussi à celles des tissus tricotés, bas, tricots, etc.; cependant on pratique aussi, pour ceux-ci, le remmaillage, qui est la reconstitution même du tissu.

Pour repriser une déchirure, on commence par assortir la couleur et la grosseur du fil, de la laine ou de la soie au tissu endommagé.

Ensuite on jette des fils d'un bord à l'autre du trou, après avoir autant que possible égalisé celui-ci. Ce sont les fils de la chaîne que l'on remplace d'abord. Il faut avoir soin de retenir les fils un peu en avant et en arrière du bord de la déchirure et de ne pas trop les tendre; dans les tissus destinés à être lavés, comme les bas, on laisse même une bouclette entre chaque jeté de fil, de manière à donner du jeu pour parer au rétrécissement.

La seconde partie de la reprise consiste à remplacer la trame. On prend pour cela un fil de la chaîne sur deux, en abaissant alternativement un des fils sous l'aiguille et en en chargeant sur elle et ainsi de suite. Pour le deuxième rang, on prend sur l'aiguille le fil qu'on a abaissé au premier et on abaisse celui qui a été soulevé.

Le troisième rang reproduit exactement le premier et le quatrième le deuxième, et de même jusqu'à la fin de la reprise.

Reprise croisée. — Nous mentionnerons encore la reprise croisée, qui se fait pour reproduire le dessin de certains tissus tels que le mérinos, le cachemire, etc.

La chaîne est d'abord établie comme dans la reprise simple, puis on commence la trame en prenant sur l'aiguille un fil de chaîne, on abaisse les deux fils suivants, on relève un fil sur l'aiguille, on abaisse deux fils, etc., jusqu'à la fin du premier rang.

Pour le deuxième rang, il faut retourner l'ouvrage et commencer le rang en abaissant deux fils, puis continuer en relevant un des deux fils abaissés au premier rang; on abaisse alors les deux fils suivants et ainsi de suite.

Reprises ouvrées. — Les reprises ouvrées se font dans le linge à dessins : nappes, serviettes, dans lesquelles elles reproduisent ce dessin autant que possible ; nous ne pouvons pas en donner le détail ici.

Tricot. — *Crochet.* — Le tricot et le crochet sont utiles à la ferme, où on confectionnera les bas, les jupons, les châles, cache-nez, etc. Chacun sait que le tricot se fait à l'aide de longues aiguilles d'os, de bois ou d'acier. Le tissu est plus souple et se lave mieux que le crochet. Celui-ci a l'avantage d'être plus vite fait. On le confectionne avec un crochet d'os, de fer ou de bois.

Nettoyage du linge. — *Lessive.* — ***Linge sale.*** — Le linge sale ne doit pas être traité comme si on ne devait plus jamais s'en servir ; il faut le laisser à l'air dans un endroit sec, tel que le grenier, et n'enfermer que le moins sale. Si la lessive n'a lieu que très rarement, comme dans certaines maisons, il vaut mieux passer le linge le plus sale à l'eau que de le garder deux ou même trois mois dans cet état.

Buanderie. — La buanderie, dont nous avons déjà parlé à propos des annexes de la maison, doit contenir tout ce qui est nécessaire pour les différentes opérations de nettoyage du linge.

L'eau y arrivera directement autant que possible. Néanmoins, dans quelques régions on lave à la rivière, ce qui nécessite une moins grande consommation d'eau, bien que la lessive proprement dite se fasse toujours à la buanderie.

Eau. — La meilleure eau est celle dans laquelle le savon se dissout vite. L'eau à préférer est donc l'eau de pluie, qui a eu le temps de bien s'éclaircir dans une citerne ou un réservoir quelconque.

Lessivage. — Nous parlerons des deux modes de lessivage, l'ancien coulage à la cendre et la lessive à la vapeur.

Coulage à la cendre. — Lorsqu'on peut faire la lessive, on commence par mettre tremper le linge à l'eau tiède, généralement la veille au soir ; le lendemain matin on frotte chaque pièce de linge avec du savon et de l'eau, — on peut cependant se dispenser de cette partie de l'opération, —

puis on le range dans un baquet, en mettant le plus gros au fond. On étend alors une forte toile grise par-dessus et on y verse des cendres de bois bien tamisées. Il faut faire couler ensuite de l'eau assez chaude, qui traversera tout le linge pour ressortir par le fond, dont on a enlevé la bonde, et tomber dans une cuve, où on la reprend pour la faire réchauffer et la reverser sur le linge.

On recommence l'opération pendant une dizaine d'heures s'il y a beaucoup de linge. On savonne ensuite chaque pièce séparément et on la rince; c'est cette partie du lavage qui se fait parfois à la rivière ou au lavoir.

Dans cette manière de procéder, on peut remplacer les cendres par de l'eau de cristaux de soude à 3 ou 4 p. 100.

Lessive à la vapeur. — La lessive à la vapeur est beaucoup plus fréquemment pratiquée aujourd'hui. Elle demande moins de peine et de temps, elle est aussi plus économique en ce qu'elle réclame un peu moins de savon et de feu.

Les lessiveuses en zinc galvanisé existent en différentes tailles. On peut les placer sur n'importe quel foyer aussi bien que sur le fourneau économique.

Ces lessiveuses (celle de la figure 95 offre un modèle courant) se composent d'un cuvier, quelquefois d'un double fond, d'un robinet pour soutirer l'eau et enfin d'un couvercle. Quelques-unes, plus perfectionnées, ont un tube animé d'un mouvement de rotation qui agite l'eau sans cesse.

On commence par faire tremper le linge à l'eau presque froide, après l'avoir pesé, — le linge le plus sale pourra être déjà un peu essangé. On prépare ensuite une solution de cristaux de soude dans la proportion de 5 p. 100 environ. C'est-à-dire que pour 20 kilos de linge sec on met 20 litres d'eau et 1 kilo de soude. La solution se fait en prenant une partie de ces 20 litres d'eau et en y jetant la soude sur feu doux.

On égoutte alors le linge et on le trempe dans l'eau

ainsi préparée, après quoi on le range dans la lessiveuse, en mettant le plus fin et le moins sale au-dessus.

On fait cuire alors le linge de deux à cinq heures,



Fig. 95. — Lessiveuse.

selon l'importance de la lessive. On le laisse refroidir un peu et on procède au lavage, qui se fait très facilement, et au rinçage. Il faut proscrire autant que possible l'usage de la brosse, qui abîme beaucoup le linge; pour la blan-

cheur, la disparition des taches, rien ne vaut, comme disent les paysannes, « l'huile de poignet ».

L'eau de lessive trouve un excellent emploi dans le lavage des meubles en bois blanc et des carreaux de la cuisine.

Lavage des lainages. — Certains lainages, qui demandent un lavage aussi fréquent que le linge, ne supportent pas cette opération comme lui; il faut donc user d'un procédé particulier pour ces tissus.

Les *bas de laine* se lavent à l'eau tiède et au savon et ne se font jamais bouillir.

Les *flanelles* rétrécissent beaucoup au lavage; il vaut mieux ne pas les faire tremper et elles ne doivent jamais bouillir. Le meilleur moyen de les nettoyer consiste à râper du savon (on vend même du savon spécial pour flanelle) dans de l'eau tiède et à y frotter les flanelles comme d'autre linge, mais sans jamais les toucher directement avec le savon. On fait sécher *à l'ombre* après avoir roulé les pièces dans un linge sec *sans les tordre.*

On recommande aussi de préparer un bain tiède d'eau de savon, comme nous avons dit, et d'y ajouter une cuillerée à bouche d'ammoniaque (alcali volatil) par litre d'eau. On laisse tremper les flanelles dans ce bain pendant douze heures et on fait sécher de même que ci-dessus.

Taches sur le linge. — Le sang, le sucre, la gélatine, l'albumine, disparaissent facilement du linge : il suffit de le mettre tremper à l'eau *froide*; il ne faut *jamais* le traiter d'emblée à l'eau bouillante.

Les taches de rouille et d'encre cèdent généralement à une application d'acide oxalique en poudre, dont on dépose une pincée sur la tache. On laisse une dizaine de minutes, en frottant de temps à autre avec le doigt; on lave ensuite.

Le jus de tomate mûre supprime l'encre et la rouille du linge et des mains.

Les taches de fruits s'enlèvent en faisant brûler du soufre au-dessous de l'étoffe *bien tendue*. Quelques allumettes réunies en faisceau remplissent très bien l'office d'une mèche soufrée.

On recommande, pour les taches de vin, de tremper la partie de l'étoffe tachée dans du lait bouillant sur le feu et de l'y laisser quelques minutes.

L'eau de Javel les enlève bien aussi; elle fait également disparaître les taches de fruits.

Disons en passant que cette composition (hypochlorite de potasse) doit être employée avec précaution et discernement, ce qui n'est pas dans les habitudes de beaucoup de blanchisseuses, qui en font un véritable abus. Dans ces conditions le linge s'use extrêmement vite; la fibre végétale devenant friable, les trous ne tardent pas à abonder.

Linge jauni. — Le linge qu'on garde longtemps dans son neuf ou sans s'en servir acquiert souvent une teinte jaunâtre.

Pour la faire disparaître, on dit du bien d'un savonnage léger, suivi de l'immersion dans une eau de savon additionnée d'un fragment de chandelle d'un centimètre et demi environ par litre d'eau. On laisse sur le feu pendant un quart d'heure.

Mise au bleu. — Pour rendre le linge parfaitement blanc on le passe au bleu, c'est-à-dire qu'on le plonge dans une eau dans laquelle on a préalablement fait dissoudre de l'indigo en poudre ou en boules. On a soin d'enfermer l'indigo dans un morceau d'étoffe, afin qu'il ne tache pas le linge. La force de la dissolution s'apprécie à l'œil : c'est une affaire d'habitude. Il est bon de se rappeler que le coton retient beaucoup plus le bleu que la toile.

Le linge bleui sera aussitôt tordu et étendu; si on le laissait sans l'étendre, l'indigo formerait des raies et des marques inégales sur le linge.

Séchage du linge. — On étend le linge *à l'envers* sur des

cordes tendues ou des fils de fer galvanisés, en la fixant à l'aide d'épingles de bois.

Il est toujours préférable d'opérer le séchage en plein air : le soleil blanchit mieux le linge que beaucoup d'ingrédients; cependant, le cas échéant, on se sert du grenier pour étendre la lessive, qui sèche alors moins vite.



Fig. 96. — Fourneau à repasser.

Une fois le linge à moitié ou presque sec, on le plie en l'étirant, de la manière dont on le pliera au repassage. Les draps et les serviettes-éponges ne se repassent généralement pas. On les plie donc définitivement, puis on pose tout le linge plié, et pas absolument sec, durant quelques heures sur une table, avec des poids ou de gros livres par-dessus.

En opérant ce pliage, on visite le linge, en mettant à part celui qui a besoin d'être raccommodé et qu'on range dans sa corbeille spéciale.

Lingerie. — Le repassage a lieu soit dans la cuisine, soit dans la lingerie. Il faut, en tous cas, et quelle que soit la pièce adoptée, que tout y soit préparé à cet usage exclusivement.

Si c'est à la cuisine, le fourneau économique chauffera les fers le plus commodément du monde. Si c'est dans la lingerie, il est nécessaire d'y installer un fourneau à charbon de bois, dans le genre de ceux dont nous donnons les croquis (fig. 96 et 97).

La table sur laquelle on doit repasser sera recouverte

d'une épaisse couverture, sur laquelle on posera un vieux linge blanc.

La planche à repasser, indispensable pour les robes, les jupons, etc., sera longue et étroite et moins large à

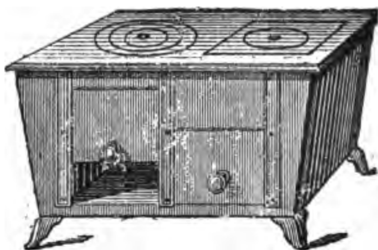


Fig. 97. — Fourneau à charbon de bois.

l'une de ses extrémités qu'à l'autre. On la garnira d'un morceau de couverture de laine ou de feutre, recouvert



Fig. 98. — Fer à repasser ordinaire.

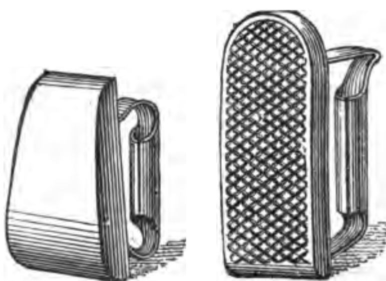


Fig. 99 et 100. — Fers à glacer.

d'un linge, et on fixera solidement ces étoffes par-dessous, de manière à ce qu'elles soient très tendues.

Fers. — Les fers de fonte polie sont adoptés partout maintenant. On en aura de diverses tailles et de divers modèles.

Les fers à repasser ordinaires (fig. 98) sont les plus fréquemment employés.

Les figures 99 et 100 représentent des fers *à glacer* pour les devants de chemises, les faux-cols, etc.

Le fer *à tuyauter* de la figure 101 a l'emploi qu'indique son nom ; enfin le *carreau* des tailleurs (fig. 102) est réservé à la confection des vêtements épais, en laine. Le feu y est contenu directement, sous forme de braise ardente.

Quelques petits fers sont encore nécessaires pour les petites pièces : bonnets, robes d'enfants, etc.

Il ne faut pas oublier les poignées à fer ; un vieux morceau de tapis, bordé de galon et doublé, en fera d'excellentes.

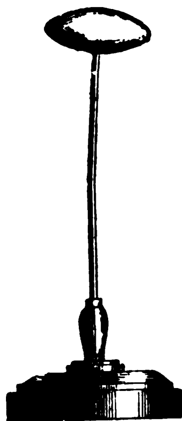


Fig. 101. — Fer à tuyauter.



Fig. 102. — Carreau.

Quelques morceaux de vieux linge sont très utiles pour essuyer les fers et les essayer.

Enfin une ou deux petites grilles de métal serviront à les poser, et à éviter ainsi la détérioration du linge ou de la table elle-même.

Rouille sur les fers à repasser. — La cire jaune et le sel rendront propre et poli comme du verre le plus rouillé des fers à repasser. Enveloppez un morceau de cire dans un chiffon et, quand le fer sera chaud, frottez-le d'abord avec cette espèce de tampon, puis avec un papier saupoudré de sel.

Repassage. — Le repassage des objets non empesés se fait humide. Il faut avoir soin d'humecter le plus également possible le linge quelques heures avant le travail, en l'aspergeant avec les doigts. On l'enveloppe alors jusqu'au moment voulu.

Les fers doivent être propres et unis; on peut les rendre glissants en passant une bougie, ou encore une couenne de lard dessus lorsqu'ils sont chauds.

La chaleur convenable du fer est difficile à apprécier; c'est dans ce discernement que réside presque tout l'art de la repasseuse.

On profite de la première chaleur des fers pour repasser le plus gros linge. Cependant, autant que possible, il faut préparer les objets par catégories : mouchoirs d'une part, chemises de l'autre, etc., afin de ne pas avoir à changer fréquemment le genre de travail et de pouvoir empiler ces objets à mesure.

Le linge est repassé à l'endroit, la marque au-dessus, sauf, bien entendu, pour les broderies, qui se repassent à l'envers.

Amidonnage. — Disons quelques mots du repassage à l'empois, qu'il est si nécessaire de savoir faire chez soi à la campagne.

On emploie l'amidon cru ou cuit et l'eau de riz. L'amidon cuit donne plus de raideur. Pour le préparer, on le délaye dans l'eau, afin de former, non pas une pâte, mais une eau épaisse, et on le met cuire en le remuant jusqu'à épaisseur convenable. Un peu de borax mêlé à l'amidon donne un brillant extrême au linge. Il n'est pas mauvais d'y mélanger un peu de cire blanche râpée, le glissement du fer en est beaucoup facilité. On empèse le linge quelques heures avant de le repasser et on le bat dans les mains; on le roule ensuite dans un linge sec, ou bien, s'il est trop mouillé, on l'étend, sans toutefois le laisser sécher complètement.

L'eau de riz, que l'on met à froid sur le feu et qui se

trouve à point lorsque le riz est cuit, est excellente pour les mousselines fines, les robes d'enfants, etc.

On procède ensuite au repassage, que la pratique fréquente amène bien vite à faire convenablement.

Blanchissage du linge de couleur. — Les étoffes de couleur doivent être lavées à l'eau tiède. Le vinaigre ayant la propriété de faire ressortir les couleurs, on fera bien d'en ajouter à l'eau du rinçage.

Le repassage du linge de couleur doit être particulièrement soigné. Les fers trop chauds font passer les teintes. On fait aujourd'hui de l'amidon de couleur en teintes pâles : rose, bleu, soufre, etc., qui permet de renforcer les étoffes passées.

Conservation du linge. — Le linge repassé est soigneusement rangé, par piles de chaque genre, dans les grandes armoires réservées à cet usage. Il est bon de le recouvrir de grandes toiles, qui empêcheront la poussière de s'y déposer.

Quelques sachets de fleurs de lavande séchées et des chapelets de racine d'iris donnent une odeur suave et saine au linge.

Le linge doit fréquemment être vérifié comme nombre et comme qualité.

La maîtresse de maison le renouvelle, par petites quantités, au fur et à mesure de l'usure.

Il faut éviter de conserver des pièces de lingerie, dont on ne se sert pas, sans les laver de temps à autre. Le linge prendrait, surtout dans les contrées humides, une teinte jaunâtre et même des taches, des points rougeâtres, qu'il est difficile de faire disparaître. Il faut d'ailleurs choisir comme lingerie une pièce aussi sèche que possible, l'humidité étant désastreuse pour le linge.

Il n'est pas bon de garder des objets empesés dans cet état. Lorsqu'on veut conserver du linge dont on ne se sert pas, il faut le ranger propre, mais pas repassé.

Procédé pour marquer le linge. — Couvrir de sucre

pulvérisé la partie du linge que l'on veut marquer; chauffer fortement un cachet de fer et l'appuyer quelques secondes. La marque est indélébile.

Nettoyage des dentelles. — Les dentelles blanches se nettoient en les roulant soit sur elles-mêmes, soit sur un rouleau de bois ou de verre. On les met alors tremper pendant vingt-quatre heures dans une eau très savonneuse.

On exprime l'eau sale plusieurs fois et on trempe dans une eau claire; enfin on rince dans une eau un peu gommée. On défait alors la dentelle et on la fait sécher sur la table à repasser, en piquant des épingles de cuivre pour l'étendre, de manière à étaler tout le dessin. Après quoi il n'y a qu'un coup de fer à donner. Une légère infusion de thé ou de café donne une teinte bise ou rousse à la dentelle.

Les *dentelles noires*, roulées de la même façon, seront immergées et frottées dans la bière; on les sèche comme les dentelles blanches et on les repasse humides, en ayant soin d'interposer une mousseline entre elles et le fer.

Blanchissage des couvertures de laine et de coton. — Il n'est peut-être pas inutile de mentionner spécialement le blanchissage des couvertures de lit, que l'on peut fort bien faire chez soi sans le secours du dégraisseur.

Les couvertures de laine blanche seront plongées dans une dissolution de savon et de carbonate de soude, dans laquelle on les lave à la brosse. Quelques personnes ne les rincent pas à l'eau claire, mais dans une nouvelle eau savonneuse. Il est préférable de ne pas les tordre; on les étend en les laissant égoutter à loisir, après quoi on procède au soufrage, qui donnera la jolie teinte crémeuse du neuf.

On peut prendre, pour cette opération, un tonneau dont on enlève la partie supérieure. On pose sur le fond du tonneau un récipient contenant une mèche de soufre

allumée. La couverture encore humide est placée sur des traverses de bois disposées à cet effet vers le dessus du tonneau. On ferme alors aussi hermétiquement que possible, en recouvrant le couvercle d'un drap mouillé. On surveille et on retourne la couverture de temps à autre.

Couvertures de coton. — Les couvertures de coton se lavent comme d'autres pièces de linge. Après avoir passé la couverture à l'eau d'outremer, il faut la rouler dans un drap sec et la laisser ainsi quelques heures, après quoi on l'étend à plat sur le pré (ou sur un linge); faute de ces précautions, le bleu formerait des raies fort disgracieuses.

Lavage des étoffes de laine. — Le *bois de Panama* nettoie très bien les étoffes de laine fine.

On prépare à froid une décoction de 250 grammes de bois dans la quantité d'eau nécessaire pour qu'elle trempe. Au bout de vingt-quatre heures, on décante et on ajoute de l'eau chaude, pour que l'objet à dégraisser puisse être largement imbibé. On laisse tremper un peu, on frotte les parties les plus sales, enfin on rince et on fait sécher *sans tordre*. Il faut repasser à l'envers avant que le séchage ne soit complet.

Fiel de bœuf. — Le fiel de bœuf est ce qui convient le mieux pour le dégraissage des étoffes de soie unies et *foncées*, — les teintes claires et délicates sont verdies par le fiel.

Voici comment on prépare le fiel de bœuf, pour qu'il perde son odeur et sa couleur désagréables et pour le conserver, en outre, assez longtemps.

On prend deux litres de fiel, que l'on divise en deux parties. La première partie est soumise à l'ébullition, on enlève les écumes qui se forment, puis on l'additionne de 25 grammes d'alun en poudre; on continue l'application de la chaleur pendant quelque temps, pour faciliter l'action de l'alun. La deuxième partie est soumise à son

tour à l'ébullition, écumée et additionnée de 25 grammes de sel marin. Chaque liquide est alors enfermé dans une bouteille bien bouchée et abandonné à lui-même, pendant trois mois, à température modérée. Au bout de ce temps, on filtre et on mélange ; on refiltre et on enferme en bouteilles bien bouchées. On trempe les étoffes à nettoyer dans cette composition et on rince à l'eau claire.

Dégraissage des étoffes blanches (laine et soie). — Lorsqu'on ne peut pas laver une étoffe blanche tachée, l'emploi d'une terre absorbante est tout indiqué. Le plâtre, la terre de pipe, la craie, la céruse, judicieusement employés, font disparaître les traces noires et les taches en général sur la laine blanche et les soieries, même délicates comme le satin blanc.

On pulvérise finement une de ces substances et on saupoudre l'étoffe tendue. On frotte alors à l'aide d'une brosse *de flanelle*, puis on enlève la poudre en battant avec précaution.

La farine, employée de la même manière, réussit également.

Taches de toute nature. — Avant d'enlever une tache il est bon de savoir par quoi elle a été produite. Cela revient à dire qu'il vaut mieux les enlever à mesure qu'elles se produisent, au lieu de les laisser s'accumuler.

Il y a plusieurs avantages à procéder ainsi : d'abord l'étoffe sera mieux entretenue et plus propre, ensuite on saura quel est l'ingrédient auquel on doit avoir recours, enfin une tache ancienne résiste plus souvent au détachage qu'une tache récente.

Taches de graisses. — Les taches produites par les matières grasses (huiles, beurre, graisses) et aussi par le sucre, ne résistent pas toujours à un lavage à l'eau *tiède* et au savon fait avec une petite brosse. Si cependant elles sont réfractaires, une application de benzine les enlève ; il faut avoir soin de laisser sécher l'étoffe, si elle a été mouillée par un premier détachage infructueux, sans

quoi la benzine n'a plus d'action. L'alcool aussi dissout bien les graisses.

La *peinture* s'enlève à l'essence de térébenthine ou de pétrole.

Quant aux taches de *goudron* et au *cambouis*, il est nécessaire de leur faire subir un détachage préalable, à l'aide de *beurre frais* qu'on enlève ensuite à la benzine.

Les taches de *vin* et de *fruits* disparaissent souvent sous une aspersion d'eau *bouillante*. Si elles résistent, on recourra au soufrage, en faisant brûler du soufre sous un entonnoir renversé et en tenant l'endroit taché au-dessus de l'orifice.

Taches de mouches. — Pour enlever les taches de mouches sur la soie blanche ou les étoffes claires, il faut les imprégner d'éther et frotter les taches avec un morceau de flanelle blanche.

Dégraissage des cols d'habits et du drap taché. — L'alcali volatil nettoie les cols graissés par l'usage. On frotte fortement avec un tampon de flanelle imbibé d'alcali mélangé d'eau. Si l'objet est très sale, on peut même racler avec un couteau. On rince à l'eau pure et on brosse quand le drap est sec.

Conservation des vêtements. — Les vêtements dont on ne fait pas usage pendant un certain temps doivent être soigneusement mis de côté, avec des précautions pour les garantir de la poussière, de l'humidité, des parasites.

Nous avons déjà fait observer qu'un réduit obscur a l'avantage de conserver les couleurs des étoffes que l'on y serre. Cet endroit devra en outre être sec, mais non chaud; les parasites se multiplient dans de meilleures conditions avec la chaleur.

Les vêtements de coton sont lavés et roulés sans être repassés; on les enferme ensuite dans un endroit obscur.

Les effets de soie seront suspendus et recouverts de cotonnade légère, ou bien enfermés dans des caisses, toujours à l'abri de la lumière.

Les vêtements de laine sont les plus difficiles à conserver, à cause des teignes qui s'attaquent de préférence à ce tissu. Pour les en préserver, plusieurs moyens sont préconisés. Il faut, en tous cas, garder les autres objets à l'abri du jour et enfermés dans des caisses. Le procédé le plus simple consiste à les envelopper dans du papier imprimé, le plus hermétiquement qu'il se peut. Cela suffit très souvent pour conserver les vêtements intacts pendant une saison.

On peut aussi imbiber des feuilles de papier d'essence de térébenthine et les poser sur les effets.

Le camphre, le poivre en grain concassé, les vieilles pipes passent pour éloigner les mites ; mentionnons enfin la poudre de pyrèthre et la naphtaline, parmi les remèdes les plus efficaces. Cette dernière substance, tirée du pétrole, possède une odeur extrêmement pénétrante, qui met en déroute ces petits ennemis. Son inconvénient réside précisément dans cette odeur, qui est fort désagréable, mais qui s'évapore assez rapidement à l'air.

C'est une erreur très répandue que celle qui consiste à sortir les vêtements pendant le temps de garde et à les exposer à l'air et au soleil sous prétexte d'en faire sortir les insectes. C'est là, au contraire, le plus sûr moyen de les faire pénétrer dans les étoffes, surtout si l'opération a lieu par un temps ensoleillé.

Entretien des vêtements. — C'est dans l'entretien des vêtements que la vigilance de la mère de famille doit être incessante. Un point fait à temps en épargne vingt, et une réparation habilement exécutée peut éviter l'achat d'une pièce d'habillement neuve.

Les *reprises*, dont nous avons parlé, sont fréquemment à employer dans les vêtements de laine ; la pose des pièces aussi est souvent nécessaire.

De bons brossages doivent être donnés de temps à autre, pour enlever la boue, la poussière et les taches superficielles.

Nettoyage des tapis. — Nous avons déjà parlé, à propos du balayage, d'un simple moyen dont l'emploi redonne de la couleur aux tapis, à savoir le balayage avec des feuilles de thé.

Pour garantir les tapisseries des mites, on fait bouillir de la gomme arabique avec de la coloquinte et de l'eau pendant une demi-heure ; on tend les tapisseries et on les enduit, à l'envers, de la mixture avec un pinceau.

Nettoyage et conservation des chaussures. — Le nettoyage des chaussures est trop connu pour que nous nous étendions à ce propos.

Les brosses doivent être au nombre de trois pour le moins. La brosse à décrotter, qui sera dure (on se sert pour cela le plus souvent d'une brosse usée), la brosse à cirage, petite et ronde avec un manche, et la brosse à faire reluire, qui est à poils plus longs et plus doux.

Les chaussures jaunes s'entretiennent très bien avec de l'encaustique ordinaire.

Lorsque les chaussures ont été fortement mouillées, comme cela arrive fréquemment à la campagne, il faut bien se garder de les mettre sécher à la chaleur et particulièrement devant un grand feu, ce qui fait durcir le cuir. On obtiendra un bien meilleur résultat en les remplissant complètement d'avoine en grains ou de papier froissé.

Le pétrole assouplit le cuir des souliers durci par l'humidité.

Lorsqu'on laisse des chaussures quelque temps sans les porter, il faut les ranger quand elles sont sèches, dans un endroit où il n'y a pas à craindre l'humidité, en les enveloppant séparément dans du papier.

La planche destinée aux chaussures que l'on met quotidiennement doit toujours être située dans une pièce sèche.

VII. — ADMINISTRATION DOMESTIQUE

Engagement et choix des domestiques. — La question des domestiques est une des grosses difficultés ménagères à la campagne et à la ville. Ici comme là, les embarras et les inconvénients toujours croissants du recrutement et de la conservation des serviteurs en font un des soucis cuisants de l'existence. Dans les temps sociaux où nous vivons, d'ailleurs, le principe de la *domesticité* n'est plus de saison, et n'est accepté, par employeur et employé, qu'avec une arrière-pensée de malaise et de mécontentement. Il est de plus en plus évident, en effet, que la fonction ira rejoindre le nom dans un avenir prochain, et que le domestique deviendra un ouvrier comme un autre, avec l'obligation de certaines heures de travail contre un salaire fixe, et la liberté complète une fois ce temps écoulé. Mais, quelle que soit l'évolution que demain nous réserve, il nous faut penser à aujourd'hui, qui n'a pas encore réalisé ce programme.

Le recrutement des domestiques est actuellement, dans certaines régions, devenu si aléatoire qu'il compromet dans une grande mesure les intérêts de l'agriculture, auxquels il est si étroitement lié.

C'est maintenant un lieu commun que de parler de l'exode des champs vers la ville, mais c'est pourtant bien là qu'est la source du mal. Les jeunes gens des deux sexes, éblouis par les chiffres qu'ils ont entendu citer aux camarades émigrés qui ont réussi, veulent tous avoir leur part du festin, et partent pour la ville comme ouvriers ou comme domestiques. Combien arrivent à l'avenir doré? Ceux-là le savent qui s'occupent des œuvres d'assistance par le travail, de relèvement, et qui voient passer sous leurs yeux les tristes épaves que la ville rejette sur le rivage. Heureux encore ceux auxquels leur bonne étoile donne les moyens de retourner à la

terre, qui peut toujours les employer (Colonies agricoles), mais ce ne sont pas les plus nombreux.

On ne saurait trop répéter aux jeunes gens qui rêvent la vie et les profits de la cité que ce sont là des mirages dont il faut se défier, que les gains plus forts à la ville, sont balancés par de plus fortes dépenses (surtout en ce qui concerne les ouvriers proprement dits) et des tentations formidables, que les risques de toutes sortes y sont plus grands et le chômage plus redoutable qu'aux champs, où le sol, qui a toujours besoin d'être cultivé, nourrit, malgré tout, son homme.

Mais revenons au choix des domestiques à la campagne.

Chaque pays a ses usages particuliers pour l'embauchage et les termes du contrat de louage. Dans certaines régions, on « loue » pour l'année complète ou pour trois ou six mois. Dans les villes, et parfois à la campagne, la durée de l'engagement est d'un mois.

On appelle *arrhes* ou *denier à Dieu* une somme d'argent (généralement 5 francs) que le maître donne en concluant le contrat, somme qui doit être rendue par le domestique s'il manque à sa parole, et perdue par le maître si c'est lui qui manque à la sienne.

Le congé se signifie, de part et d'autre, par une notification faite à l'avance huit, dix ou quinze jours selon les usages. Cependant les deux parties peuvent se quitter immédiatement, en abandonnant le prix des jours qu'il reste à faire. Quant aux engagements pris pour l'année, ils ne peuvent être rompus, avant la fin des douze mois révolus, sans le versement d'une indemnité fixée, suivant les coutumes locales, soit au douzième, soit au cinquième ou au tiers des gages restant à courir. Un des rares cas dans lesquels le domestique peut quitter son service sans dédommager son maître est celui où le recrutement militaire l'oblige à se rendre sous les drapeaux.

Le contrat de louage impose des devoirs aux deux parties :

Celui du domestique consiste à remplir le service pour lequel il a été engagé, exactement, régulièrement et fidèlement. Quant au maître, il doit payer les gages aux époques convenues, qui varient localement, soit à la fin du mois, soit à la fin de l'année. Il est encore tenu de pourvoir à la subsistance de son domestique et de bien le traiter.

Toutes ces conditions sont reconnues par la loi, qui les sanctionne par de fréquents jugements.

Le domestique a le droit d'exiger le paiement de ses gages, même si le maître lui laisse un legs en mourant (art. 1023 du Code civil). Le domestique doit réclamer, dans tous les cas, ses gages *dans un délai de six mois* s'il a été engagé au mois, et d'un an s'il a été engagé à l'année (art. 2271 et 2272 du Code civil) sous peine de prescription, c'est-à-dire de perte de sa créance. La loi accorde encore aux domestiques un droit de créancier sur les meubles et immeubles de leurs maîtres (art. 2101) en cas de décès ou de faillite de ceux-ci, droit restreint au paiement des gages de l'année échue et de l'année courante.

Disons enfin un mot de la question importante des *certificats*. Un article d'une loi assez récente (2 juillet 1890) dit que « toute personne qui engage ses services peut, à l'expiration du contrat, exiger de celui à qui elle les a loués, *sous peine de dommages-intérêts*, un certificat contenant exclusivement la date de son entrée, celle de sa sortie et l'espèce de travail auquel elle a été employée ».

On ajoute cependant presque toujours à ces indications des détails sur la conduite et les qualités du domestique, mais les renseignements *diffamatoires* ou simplement mauvais étant impossibles à donner, comme on l'a vu plus haut, on comprend facilement, et il est tacitement entendu, que les certificats ne portant que les indications strictement nécessaires ne sont pas de *bons* certificats.

Dans l'exécution du travail, les maîtres sont responsables

envers les tiers du dommage qui peut être causé à ceux-ci par leurs domestiques, même si ces derniers ont agi de leur propre mouvement. Ils sont responsables aussi du dommage causé par l'un d'eux à un autre, toujours dans l'exécution du travail. Mais ils ne répondent pas, *à moins de négligence ou d'imprudence de leur part*, des accidents arrivés à leurs domestiques dans l'exécution du travail.

Le juge de paix est l'arbitre des contestations entre maîtres et domestiques.

La situation des domestiques diffère beaucoup à la ville de ce qu'elle est à la campagne. Chez les fermiers et chez les métayers, le domestique est en effet sur le pied de quasi-égalité avec son employeur, les repas étant pris en commun, de même que les veillées, etc... Chez les gros propriétaires, la différence s'accentue; la coutume persiste cependant, dans certaines régions, que le repas des domestiques soit servi par la fermière, fût-elle aussi peu fermière que possible et fort riche.

Il est difficile de donner une moyenne des gages, qui varient autant avec le genre de travail qu'avec la capacité particulière de chaque individu.

Le domestique le mieux payé est le maître-laboureur, après lequel vient le maître valet ou contremaître, comme on dit dans certaines fermes, ensuite tous les valets de ferme, les bergers, enfin les jeunes garçons employés à la garde des moutons, des porcs, à la traite des vaches, etc.

Quant aux femmes, la hiérarchie est moins marquée chez elles. Leur nombre est d'ailleurs beaucoup inférieur à celui des hommes dans l'exploitation rurale — temps de la moisson et des travaux importants mis à part, bien entendu. Leurs gages mensuels varient de 10 à 25 francs selon les provinces, selon l'âge aussi et les capacités de chacune.

Il est d'usage, avant que de prendre un domestique, de se renseigner auprès des gens qu'il a déjà servis, ou de

ses parents s'il sort de chez lui. Les principales qualités à demander sont la probité, la propreté, la bonne volonté, l'ordre et la moralité.

Outre les devoirs que la loi impose aux maîtres, il en est d'autres qui ne sont pas moins impérieux, bien que plus facultatifs. C'est ainsi qu'il faut avoir soin du bien-être des domestiques et qu'il ne faut pas leur assigner comme chambres des locaux inhabitables, dont on ne voudrait pour rien au monde pour soi ou pour ses enfants. Nous l'avons déjà dit, toutes les chambres destinées à l'habitation, *et surtout au sommeil*, doivent avoir un cubage minimum que nous avons donné. Elles doivent posséder une ouverture admettant l'air du dehors, fenêtre plutôt que tabatière. Le mobilier, s'il est sommaire, sera suffisant, avec une armoire et un placard pour éviter le désordre des vêtements. Les lits seront convenables et pourvus de la literie nécessaire, sans oublier un surplus de couvertures pour l'hiver; enfin, il faut veiller au changement du linge : draps de lits, taies et serviettes de toilette, auquel les domestiques ne songent pas assez. Les habitudes de propreté ont besoin d'être exigées ; on sera obligé d'enseigner l'usage de la brosse à dents, d'insister pour le lavage de la tête, de même que pour l'emploi abondant et *fréquent* de l'eau, froide ou chaude.

Le maître doit encore s'intéresser à ses employés, à leurs joies et à leurs peines, les soigner ou les faire soigner s'ils sont malades et veiller sur leur santé. Il est bon pour eux aussi qu'il les conseille sur le placement de leurs économies, en les détournant, — nous parlons pour les habitants des campagnes, — de cette idée héréditaire que le seul bon placement consiste dans l'achat d'un lopin de terre, fût-il grand comme la main et dût-on le laisser en friche. Il faut plutôt leur enseigner le chemin de la Caisse d'épargne.

Il serait aussi à désirer que les maîtres aidassent leurs domestiques à s'instruire, au besoin en leur prêtant

des livres ou des journaux, en leur facilitant l'accès des cours du soir, etc. On leur retirerait, en agissant ainsi, le goût du cabaret, refuge des désœuvrés, et des divertissements stupides ou malsains.

A la cuisine, la nourriture doit être saine et abondante; on peut la varier de bien des manières; la viande y figurera souvent, lorsqu'on tuera un porc par exemple. On peut encore donner aux domestiques quelques lapins, élevés à peu de frais dans le clapier, une volaille un peu ferme, au pot, enfin les morceaux de viande de boucherie qui, moins estimés que les autres, n'en sont pas moins sains et nutritifs. Les ragoûts accompagnés de légumes et le porc salé, avec lequel on fait l'excellente soupe de la campagne, seront les mets qui reviendront le plus souvent, avec les poissons salés, fumés ou marinés, tous les légumes, secs et verts, de saison assaisonnés à l'huile, à la graisse, au beurre ou à la crème, enfin les œufs et les fromages de fabrication ménagère.

Pour avoir un bon domestique, il vaut mieux le choisir jeune et inexpérimenté et le former soi-même à son service spécial, que de le prendre déjà perverti et gâté par la fréquentation d'autres domestiques — ceux de grande maison, par exemple. — Il va sans dire que ce cas peut souffrir bien des exceptions, mais on a presque toujours plus à se louer d'avoir dressé soi-même un domestique n'ayant pas d'idées préconçues ni surtout les *précédents* des services antérieurs, surtout si l'on a affaire à des natures assez intelligentes pour se mettre vite au courant de la besogne.

En ce domaine, nous dirons — dussions-nous être taxée d'exagération — que les bons maîtres font les bons serviteurs et que, de la manière dont on traite ceux-ci dépend, en grande partie, leur conduite. La confiance appelle la confiance, comme la vérité amène la vérité, de même qu'un appel aux meilleurs sentiments reste rarement sans résultat. Ce n'est pas pour quelques coquins

et quelques coquines qui dupent d'excellents et *peu clairvoyants* patrons, qu'il faut englober toute une classe dans une injuste méfiance. D'ailleurs, douceur et bonté ne veulent pas forcément dire faiblesse, et il faut ici beaucoup de fermeté et parfois d'énergie, surtout si le personnel est nombreux et réclame alors une véritable discipline. *Donner le pli* et asseoir du premier coup la légitime autorité, tout est là ; quant aux cris, aux gronderies perpétuelles, aux menaces, à quoi servent-ils, sinon à se donner le pénible sentiment de s'être abaissé inutilement, puisque la seule sanction, le renvoi, n'a pas été appliquée ?

Il faut être inflexible sur l'exactitude, si l'on veut être obéi. Mais c'est ici surtout que l'exemple est nécessaire. Si la maîtresse de maison n'est pas levée la première, comment pourra-t-elle contrôler si servantes et domestiques sont debout à l'heure réglementaire ?

Chaque besogne différente sera établie, autant que possible, sur un horaire fixe, de même que les travaux spéciaux à chaque jour de la semaine auront un roulement régulier.

Le lever, le coucher et les repas devront donc être aussi exacts que faire se pourra : c'est là le secret des ménagères bien ordonnées dont la besogne, écrasante en apparence, n'est qu'une longue suite de *petits* efforts accomplis *en temps opportun*.

Il va sans dire que cette méthode ne peut pas être appliquée inflexiblement et sans tenir compte des circonstances particulières. La question d'humanité peut intervenir, par exemple pour décharger une jeune servante d'une tâche trop dure pour elle ce jour-là ; ou bien le temps, la température peuvent rendre nécessaire de retarder ou d'avancer quelques travaux de plein air, etc. ; la routine ne doit pas plus exister, dans une maison bien conduite, que le désordre, et ce serait mal comprendre son intérêt et l'intérêt général, plus

important encore, que d'avoir la prétention d'établir, ici comme ailleurs, une règle qui ne souffrirait jamais d'exception.

Une simple remarque encore sur un point de détail qui a son importance : nous voulons parler de la politesse ; c'est encore là, et surtout là peut-être, un cas de réciprocité. Un domestique traité, *dès l'abord*, poliment, comme il convient, n'aura pas même l'idée de parler autrement à son maître. Ce sont les mauvais traitements ou la trop grande familiarité qui produisent ces déplorables scènes où les écarts de langage triomphent.

Un excellent moyen pour intéresser les domestiques au succès de l'exploitation consiste à leur accorder une prime sur les diverses transactions qui s'y font. C'est ainsi qu'on peut assigner une certaine somme, sur le lait, le beurre ou le fromage vendus, à la fille de ferme qui s'en occupe, quelques centimes à la fille de basse-cour par tête de volaille vendue. Les domestiques hommes auront un tant pour cent par tête de bétail, les bergers par agneau, les valets par hectolitre de céréales, etc.

Tenue des comptes du ménage et de la ferme. — Nous arrivons à une des parties de l'économie domestique qui intéressent le plus la maîtresse de maison et qui la concerne directement.

C'est, en effet, la femme qui doit tenir les comptes des dépenses intérieures, puisque c'est elle qui dirige tout particulièrement ce domaine et qui est, par cela même, mieux renseignée sur ce sujet que n'importe qui.

Si le fermier a déjà trop d'occupation pour faire encore les écritures, c'est la fermière qui arrêtera les livres des ouvriers, des exploitations agricoles, et enfin le Grand Livre s'il en existe un.

On s'exagère souvent la somme de travail et le temps exigés pour la tenue détaillée des comptes d'une exploitation : voici ce que dit à ce propos un spécialiste dans le *Livre de la Ferme :*

« ..... Nous rappellerons que la ferme de Roville comprenait 190 hectares tant en terres arables qu'en prairies, une distillerie de pommes de terre, une fabrique d'instruments aratoires ; que l'exploitation nourrissait 20 à 25 bœufs d'engrais, 6 à 12 vaches, 25 à 50 porcs, 5 chevaux, 9 bœufs de trait et un troupeau de 300 têtes de moutons. Or, la tenue de la comptabilité de cette exploitation importante demandait moitié du travail d'un homme par jour : les diverses écritures des livres auxiliaires n'occupaient guère plus d'une demi-heure, les écritures du journal, les reports au Grand Livre, etc., demandaient quatre à cinq heures. L'employé comptable utilisait le reste de sa journée à faire toutes les distributions, recettes et délivrances de grains et de fourrages, à soigner les grains, etc.

« Dans la petite et la moyenne culture, ajoute l'auteur, quand les écritures des livres auxiliaires ne demandent que quelques minutes chaque jour, celles du Journal et du Grand Livre deux ou trois heures par mois, l'intervention d'un employé spécial est tout à fait inutile. D'ailleurs, le cultivateur qui voudra prendre la peine de tenir son livre trouvera dans ce travail une grande satisfaction, des enseignements qui feront son profit et qui se termineront, en fin d'année, par des bénéfices sensibles. »

On peut estimer que c'est sortir la fermière de son rôle que de vouloir lui imposer le surcroît de travail qu'exigent les écritures de l'exploitation. Quoi qu'il en soit, c'est à elle qu'incombe le soin de la tenue des comptes du ménage et des exploitations accessoires dont elle s'occupe (basse-cour, jardin, porcherie, laiterie, etc.). M. de Sauvage conseille à ce propos d'ouvrir « dans toute ferme bien administrée un compte de ménage dont le total, à fin d'exercice, permette de savoir ce qu'a coûté la nourriture et l'entretien par personne, par an et par jour, des gens qui vivent à la ferme. La fermière bien ordonnée et soucieuse de l'avenir des siens, doit noter sur un carnet spécial toutes les journées de nourriture qu'elle

fournit. Si la fermière nourrit cinq employés, plus un berger, un porcher, un vacher, une servante, elle devra noter tous les soirs dix journées, en comptant la sienne. Elle notera en outre, avec le plus grand soin, les journées exceptionnelles de nourriture fournies, au château ou à la ferme, pour les taupiers, ratiers, maçons, ouvriers, filles de journées, domestiques et rabatteurs, etc. Elle n'omettra pas non plus l'annotation du pain donné aux chiens de berger, de vacherie, du château, etc. On ouvre, sur les livres auxiliaires de travail et de main-d'œuvre, une division au compte « Ménage », toutes les fois que des hommes ou des animaux ont fait, pour compte du ménage, des transports de mobilier, chauffage, eau, vivres, linge de lessive, provisions. Les frais occasionnés par le potager doivent être également portés, en partie ou en totalité, au compte « Ménage ».

Le livre des comptes du ménage doit être écrit jour par jour; il y figure des sommes si minimes qu'on est porté à les oublier en peu de temps. On se trouvera donc bien de réserver un certain moment pour le faire; le soir est généralement préféré, parce qu'alors la mémoire est toute fraîche des événements de la journée. On pourra faire à la suite toutes les écritures, ce qui économise plus de temps que de s'y remettre à plusieurs reprises.

On inscrira les recettes du mois sur une page réservée à cet usage. La balance se fera à la fin du mois, ou plus souvent, si on le désire, en comptant d'abord l'argent qui reste en réalité; si la balance est juste, cette même somme doit égaler la différence de la soustraction opérée entre Recettes et Dépenses. Un bon moyen pour vérifier quotidiennement l'exactitude des comptes consiste à additionner chaque jour le total de ce jour avec la somme dépensée depuis le premier jour du mois; il est facile alors de faire instantanément la vérification.

Le livre de ménage est un peu plus compliqué à tenir à la campagne qu'à la ville, à cause de la place spéciale

qu'il y faut faire aux produits pris sur l'exploitation : porcs, lapins, volailles, œufs, beurre, lait, crème, fromages, légumes, farine, etc. On fera donc bien d'avoir une colonne consacrée à ces articles, qu'on inscrira à leur valeur marchande approximative, en regard de la colonne des dépenses réelles : épicerie, boucherie, boulangerie, etc. On peut aussi se contenter d'y marquer seulement celles-ci, puisque les produits de la ferme sont sur les autres agendas, mais l'évaluation des dépenses en sera rendue absolument inexacte, comme il est facile de s'en assurer.

Il faudra encore un livre de Dépenses générales, où celles du ménage figureront pour une somme mensuelle et toutes les autres : chauffage, éclairage, toilette, distractions, entretien de la maison, aumônes, etc., pour leurs parts respectives. La tenue en est la même que celle du livre de ménage, sauf qu'on en fait moins souvent la balance.

La fermière devra tenir, en outre, des comptes particuliers, parmi lesquels la laiterie arrive au premier rang ; son livre spécial sera divisé en colonnes où on notera, par dates quotidiennes, les quantités de lait traites, le détail de leur vente, de leur consommation, de l'emploi en crème, beurre, fromage, de la vente de ces mêmes produits, en un mot de tout ce qui concerne le lait et ses dérivés.

La basse-cour aura aussi son agenda particulier portant la vente de tous les produits : volailles, œufs et plumes, par mois, avec en regard la balance, c'est-à-dire les bénéfices réalisés sur les dépenses en grain, lait, pain, etc. On peut aussi inscrire ces dépenses en détail, vis-à-vis des recettes, mais elles se trouvent alors portées en double, puisque le fermier les a, de son côté, sur son livre, à l'emploi des produits de la ferme.

Toutes les autres exploitations auront de même leurs comptes particuliers : la porcherie, le potager, etc.

Il est commode à une maîtresse de maison d'avoir encore un ou deux petits agendas, dont l'un lui servira de memorandum pour noter une commission, un ordre, un achat, aussitôt que pensé. Un autre lui sera indispensable pour marquer les journées de travail des ouvriers et des femmes de journées, avec le compte de leur salaire, la date et les conditions de paiement.

VIII. — LAITERIE

La laiterie est essentiellement, souvent même exclusivement, du domaine de la fermière, dans toutes les exploitations où la production et les transformations du lait ne revêtent pas une forme industrielle. Dans les petites fermes, c'est à la femme du cultivateur qu'incombent les manipulations du lait et des produits qui en dérivent ; elle en a la surveillance dans les fermes moyennes ou sur les grands domaines où la production laitière n'est qu'accessoire.

Lors même qu'elle ne tient pas la première place dans l'exploitation, la laiterie en constitue presque toujours une annexe importante, tant par les bénéfices qu'elle procure que par les ressources qu'elle fournit pour l'alimentation du personnel. Elle saurait d'autant moins être négligée que le lait est une matière délicate, sujette à des altérations rapides, d'où peuvent résulter des pertes sérieuses. La conduite de la laiterie nécessite donc beaucoup de soins et d'attention, et aussi des connaissances spéciales, dont l'étendue s'accroît avec les quantités de lait à traiter, jusqu'à former une véritable science lorsqu'il s'agit de la fabrication en grand du beurre ou du fromage.

Elle offre moins de difficultés dans les proportions plus modestes où nous l'envisageons ici.

Composition du lait. — Le lait est composé d'*eau*, de *matières grasses*, de *caséine*, substance azotée coagulable

(albuminoïde), d'un sucre, le *lactose*, de *sels minéraux* : phosphates et chlorures de chaux, de potasse, de soude, de magnésie, de fer. Dans le lait frais, émulsion parfaite, toutes ces substances se trouvent uniformément réparties ; la matière grasse, — sous la forme de globules microscopiques, — la plus grande partie de la caséine et une certaine quantité de phosphate de chaux sont en suspension dans l'eau ; celle-ci tient en dissolution le lactose, le reste de la caséine (1/6 environ) et des sels minéraux.

La composition du lait varie dans des limites étendues, pour une même espèce animale, suivant la race, l'âge, l'alimentation, la période de lactation, les aptitudes individuelles de la femelle qui le produit.

Nous empruntons à l'ouvrage de M. Ch. Martin (1) les chiffres qui suivent, et qui se rapportent au lait de vache :

	Composition moyenne.		Limites des variations.	
Eau.............	87,50	p. 100.	85,0 à 90,0	p. 100.
Matière grasse....	3,50	—	2,0 à 6,0	—
Caséine...........	3,65	—	2,5 à 4,5	—
Sucre de lait......	4,60	—	3,5 à 5,5	—
Sels minéraux....	0,75	—	0,5 à 1,0	—
	100,00			

Le *colostrum*, sécrété peu avant et immédiatement après le vêlage, diffère notablement du lait normal. Il est jaunâtre, visqueux, très odorant et légèrement salé. Ses propriétés, purgatives en même temps que nutritives, lui permettent d'intervenir très utilement dans l'alimentation des jeunes aussitôt après leur naissance ; il doit toujours leur être donné, pour débarrasser leur tube digestif des substance (méconium) qui s'y sont accumulées antérieurement. Il ne convient ni à la consommation ni à la

(1) Ch. MARTIN, *Laiterie* (ENCYCLOPÉDIE AGRICOLE).

fabrication du beurre ou du fromage. Le lait n'acquiert les caractères qui le font rechercher pour ces usages que huit jours au moins après la mise bas.

La composition du lait ne se maintient pas uniforme pendant toute la période de la lactation, assez variable, mais généralement d'une durée normale de 300 à 320 jours chez la vache. La quantité de matière grasse s'accroît après le vêlage, puis reste stationnaire pendant quelque temps et subit, vers la fin, une nouvelle augmentation. A cette dernière époque, le lait, moins acide, caille plus difficilement.

La race influe beaucoup sur la richesse du lait en globules gras : les vaches bretonnes, jersiaises, parthenaises, par exemple, fournissent proportionnellement plus de beurre que les vaches hollandaises, abondamment laitières.

L'influence individuelle est aussi extrêmement marquée. Toutes choses égales, telle vache produit un lait riche et telle autre, de même race, un lait relativement pauvre. Il y a lieu de tenir le plus grand compte de cette aptitude, d'ailleurs héréditaire.

L'alimentation réagit sur la qualité du lait, au double point de vue de la teneur en substances utiles et de la saveur. Des aliments digestibles, donnés en quantité suffisante, produisent un lait riche, quelle que soit la nature de ces aliments. Le pâturage agit favorablement sur la proportion de matière grasse. Certains aliments communiquent au lait un goût spécial ; le tourteau de cameline lui donne une saveur d'ail fort désagréable, celui de maïs passe pour avoir la même propriété, mais à un moindre degré ; beaucoup de plantes exercent une action semblable.

La composition du lait est défavorablement influencée par toutes les causes d'agitation anormale des animaux ; leur tranquillité à l'étable est donc une condition importante à réaliser.

Les vaches auxquelles on demande un travail excessif fournissent un lait médiocre.

Utilisation du lait. — La composition du lait en fait un aliment complet, répondant à tous les besoins de l'organisme. Il tient à juste titre une place considérable dans l'alimentation humaine. C'est la nourriture à peu près exclusive de l'enfant et le régime lacté s'impose à beaucoup de malades, à ceux notamment dont l'estomac ou les reins fonctionnent mal. On estime que trois litres de lait par jour suffisent à l'entretien d'un homme ne travaillant pas ou travaillant peu. L'individu qui dépense de l'énergie a besoin de joindre au lait d'autres aliments.

On consomme beaucoup de lait dans les villes et plus encore à la campagne.

La matière grasse du lait est l'élément essentiel du beurre et la caséine fournit, par des traitements appropriés, les différentes sortes de fromages.

Laits de chèvres et de brebis. — Ces deux laits ont chez nous des emplois semblables à ceux du lait de vache. Ils sont plus riches que ce dernier en caséine et en matière grasse.

Le lait de chèvre est très blanc, mousseux, et possède une saveur toute spéciale. On l'apprécie pour la nourriture des jeunes enfants, en raison des analogies qu'il présente avec le lait de femme. Le lait d'ânesse a plus de valeur encore pour cet usage.

Le lait de brebis, blanc jaunâtre, est peu agréable au goût; il sert exclusivement à la fabrication des fromages.

Propriétés du lait. — La densité du lait de vache varie entre 1028 et 1034 ; cette densité s'abaisse par l'addition d'eau, d'où la possibilité de constater le mouillage à l'aide du densimètre.

Le lait bout à une température très peu supérieure à 100°, point d'ébullition de l'eau. Dès qu'il est chauffé au delà de 70°, il contracte le *goût de cuit* ; en même temps,

il se produit à la surface une pellicule de matière azotée, résultant de l'oxydation de la caséine.

L'ébullition retarde la coagulation du lait frais normal et permet de le conserver davantage ; elle provoque, au contraire, la coagulation des laits acides. L'action du ferment lactique sur le sucre de lait ou lactose le transforme en acide lactique ; or, tous les acides déterminent la coagulation du lait ; celui-ci *caille* donc naturellement après un temps plus ou moins long. Le phénomène se produit plus rapidement en été, l'activité du ferment lactique se trouvant surexcitée par la température. Les ménagères savent avec quelle facilité le lait *tourne* sous l'influence d'un temps orageux.

Quand le lait est abandonné à lui-même, les globules gras montent à la surface et constituent la crème, que l'on extrait souvent pour la consommation directe ou la fabrication du beurre. L'écrémage augmente la densité du lait. On peut mesurer très simplement la quantité de crème que renferme le lait et reconnaître ainsi s'il a été écrémé. Il suffit de remplir du lait à essayer, jusqu'à la division 100, une éprouvette à pied graduée ; après vingt-quatre heures de repos dans une cave fraîche, la crème étant montée, on note le nombre de divisions qu'elle occupe ; il ne doit pas y en avoir moins de 10 si le lait est bon.

Dans les laiteries importantes, on fait usage du *lacto-densimètre* pour déterminer la densité du lait et de *l'acido-butyromètre* pour doser la matière grasse.

Pasteurisation et stérilisation du lait. — Le lait peut renfermer plusieurs catégories de microbes ; les uns utiles dans l'industrie laitière, par les transformations qu'ils déterminent, les autres nuisibles à cause des altérations qu'ils provoquent; d'autres encore, dits *pathogènes*, heureusement beaucoup plus rares, sont des germes de maladies graves : tuberculose, diarrhées infantiles, fièvre aphteuse, quelquefois même diphtérie, scarlatine, fièvre typhoïde.

Quelques-uns de ces microbes se trouvent dès la sortie du pis dans le lait de bêtes atteintes de maladies contagieuses; le plus grand nombre provient des matières qui souillent les mamelles des vaches, des mains malpropres qui effectuent la traite, des poussières de l'atmosphère des étables ou des locaux de dépôt, des récipients dans lesquels on recueille le lait. Pour en réduire la quantité, la plus grande propreté s'impose lors de la traite et dans toutes les manipulations qui suivent.

Les microbes se multiplient dans le lait avec une extrême rapidité, surtout si la température est favorable. Dans un lait qui renfermait 9 000 bactéries par centimètre cube deux heures après la traite, Miquel en a compté 120 000 neuf heures après et plus de 5 millions au bout de vingt-quatre heures.

Pour prévenir les altérations qui en résultent (laits visqueux, amers, bleus, rouges, jaunes, etc.) et rendre le lait inoffensif, on a recours au chauffage. L'opération porte le nom de *pasteurisation* lorsqu'elle a lieu au-dessous de 100° ; elle ne détruit pas tous les germes, mais tue les bactéries pathogènes et facilite la conservation du lait.

On l'effectue à l'aide de *pasteurisateurs* de modèles variés ; le chauffage, qui atteint le plus souvent 70° seulement, doit être immédiatement suivi d'un refroidissement énergique pour que l'opération soit entièrement efficace.

La *stérilisation* complète du lait n'est obtenue qu'à la température de 115°; dans la pratique, on la réalise suffisamment en portant le lait à l'ébullition pendant une demi-heure au moins.

Les appareils de pasteurisation et de stérilisation sont du domaine de l'industrie, petite ou grande. Le chauffage au bain-marie, dans des récipients en cuivre ou en tôle étamée, peut être employé dans les laiteries de faible importance. Nous indiquons, au sujet de l'hygiène du

nouveau-né, un procédé de stérilisation applicable aux faibles quantités de lait nécessaires à l'alimentation des nourrissons.

Production du lait. — La production du lait est sous la dépendance des mêmes influences que sa composition.

L'abondance de la sécrétion lactée varie avec la race. Certaines races sont franchement laitières, d'autres beaucoup moins. Chaque vache produirait annuellement, en moyenne, d'après Cornevin, les quantités de lait suivantes :

Race hollandaise	3 400 litres.
— flamande	3 100 —
— schwitz	2 800 —
— cotentine	2 700 —
— jersiaise	2 200 —
— auvergnate	2 000 —
— tarentaise	1 900 —
— bretonne	1 600 —
— limousine	1 500 —

Ces chiffres sont des moyennes ; ils se trouvent parfois dépassés de beaucoup ; souvent, au contraire, ils ne sont pas atteints.

L'influence individuelle intervient, en effet, ici, de façon extrêmement marquée. Dans une même étable ne renfermant qu'une seule race, telle vache produit beaucoup de lait, telle autre peu ; il y a de bonnes et de mauvaises laitières. Ce n'est point ici le lieu d'indiquer les caractères laitiers : développement des mamelles, forme des trayons, écussons, etc., pour l'étude desquels nous renverrons aux ouvrages spéciaux (1). A aptitudes égales, une vache grande produit plus de lait qu'une petite de même race.

L'alimentation agit considérablement sur la production du lait. Une nourriture abondante, aussi uniforme que possible, est à recommander ; il convient aussi de donner

(1) Voy. Diffloth.

beaucoup d'eau comme boisson, et sous forme de *buvées* ou de fourrages aqueux.

Il faut éviter la fatigue aux bêtes laitières et les placer, à l'étable, dans des conditions de parfaite tranquillité. Les locaux où elles séjournent devront être, autant que possible, maintenus à une température de 12 à 18°, tout en les aérant avec soin.

En général, la quantité de lait produite atteint son maximum peu de temps après le vêlage et diminue ensuite progressivement ; il y a cependant de nombreuses exceptions à cette règle. Au delà de huit ans les vaches fournissent moins de lait.

La propreté n'est pas sans influence sur la production du lait ; celle-ci augmente chez les vaches étrillées et brossées chaque jour.

Traites. — Un exercice convenablement réglé de la mamelle favorise la sécrétion lactée ; les traites ont, à cet égard, une grande importance. En trayant trois fois par jour, la quantité de lait est plus grande qu'avec deux traites seulement, mais le travail est aussi plus considérable et ne se trouve pas toujours compensé par l'excédent obtenu. Au delà de trois traites, on dérange trop souvent les animaux ; c'est un sérieux inconvénient.

Quand les traites ne sont pas également espacées, celle qui suit le plus long intervalle fournit le lait le plus abondant et le moins riche.

Il est nécessaire de traire les vaches à fond, les dernières parties étant les plus chargées de matière grasse et de principes utiles ; en outre, la production diminuerait avec des traites incomplètes souvent répétées.

La pratique seule permet d'apprendre à traire. Quelques conseils à cet égard ne sont cependant pas inutiles.

Il faut traire tous les jours aux mêmes heures, et de préférence à l'étable ; éviter à ce moment tout ce qui pourrait agiter les vaches, les traiter aussi toujours avec douceur.

On manipulera legèrement les trayons quelques instants avant de traire, et l'on se trouvera bien de les mouiller avec un peu de lait ou d'eau tiède; on traira rapidement ensuite, mais en comprimant doucement et régulièrement les trayons et une portion du pis avec les cinq doigts. On trait en diagonale, sur le trayon antérieur d'un côté et le trayon postérieur du côté opposé, puis sur les deux autres.

Il est parfois difficile de traire les vaches jeunes ou mauvaises laitières, souvent rétives. Le procédé qui donne généralement les meilleurs résultats consiste à faire d'abord téter le veau, puis à l'écarter pour continuer la traite.

Pour prévenir l'altération rapide du lait et le conserver sain, la traite doit être faite dans des conditions de propreté parfaites, après lavage très soigné des seaux à lait, des mains de l'opérateur et du pis de la bête.

Établissement de la laiterie. — Le local où s'effectuent les manipulations du lait doit remplir un certain nombre de conditions, qu'il faut s'efforcer de réaliser quelle que soit la disposition imposée par les circonstances.

La laiterie se trouvera sur un terrain sec, éloignée des étables, des fumiers, des latrines, etc.: la proximité des matières en décomposition aurait le double inconvénient de permettre le transport par l'air de ferments nuisibles, introduits ainsi dans le lait, et de communiquer à celui-ci une saveur désagréable; le lait et le beurre absorbent, en effet, très facilement les odeurs et il convient d'en écarter soigneusement tous les produits mal odorants.

La laiterie doit être fraîche, claire et aérée; pour cette raison, on évitera l'exposition du sud et l'on choisira, si possible, un local spacieux, pourvu de fenêtres munies de volets ou de jalousies contre le soleil, de châssis à toile métallique contre les mouches et autres insectes. Des impostes au-dessus des portes et des fenêtres facilitent l'aération. Une température de 12 à 15 degrés est la

meilleure d'une façon générale; quand elle s'élève, on peut refroidir la laiterie au moyen de glace ou simplement d'eau courante.

Le plafond sera badigeonné avec soin à la chaux, de préférence additionnée de petit lait, qui empêche le produit de s'écailler. Les murs, soigneusement crépis, recevront le même badigeonnage au moins une fois par an, sinon deux fois; souvent on les revêt de ciment à la base, sur une hauteur de 1 mètre à 1^m,50; quelquefois même on applique sur toute leur surface des peintures hydrofuges; ils sont alors plus faciles à maintenir propres.

Un sol imperméable est nécessaire: le ciment, les dalles en schiste, les briques, les carreaux de terre cuite sont employés pour le couvrir; on lui donne une pente accentuée, pour permettre l'évacuation rapide des eaux de lavage dans un canal voisin.

Il faut s'assurer, avant tout, d'une abondante provision d'eau froide, pure, provenant d'une source ou d'un réservoir à proximité, et distribuée à l'aide de tuyaux munis de robinets.

Quant à l'aménagement même de la laiterie, il varie suivant qu'il s'agit de la fabrication du beurre, du fromage, ou simplement de la vente du lait en nature.

Une extrême propreté doit régner partout dans la laiterie. Quand, malgré les lavages et les précautious prises, elle se trouve envahie par des ferments nuisibles, des moisissures, il faut la désinfecter avec soin en y brûlant du soufre, à raison de 50 grammes par mètre cube. L'acide sulfureux produit doit séjourner vingt-quatre heures dans la pièce, hermétiquement close.

Aménagement de la laiterie. — L'aménagement des petites laiteries est très simple. Il comporte un réservoir à eau pour la réfrigération du lait et le nettoyage des ustensiles, un évier, des égouttoirs pour les seaux, un fourneau pour le chauffage de la pièce et celui de l'eau.

Ces appareils sont souvent placés dans une pièce spéciale dite *laverie*; le lait est entreposé dans la *chambre à lait*, où se trouve une table ou *dressoir* pour les diverses manipulations, notamment pour le filtrage, et une auge en ciment, en bois ou en tôle, renfermant de l'eau facile à renouveler, dans laquelle on plonge les pots à lait pour les refroidir. Dans les laiteries de quelque importance, on utilise des réfrigérants de divers modèles (Schmidt, Lawrence, Pilter), sur lesquels le lait coule en nappe mince; la réfrigération de la surface se fait à l'aide d'un courant d'eau froide circulant entre les parois.

Malgré l'emploi des réfrigérants, les bassins d'eau froide ont leur raison d'être pour le dépôt des récipients à lait, que l'on conserve ainsi à une température suffisamment basse.

Matériel de laiterie. — Le lait est reçu, lors de la traite, dans des seaux en tôle étamée, quelquefois en cuivre; on renonce de plus en plus aux seaux de bois, qu'il est assez difficile de maintenir propres. Pour les autres récipients dont nous allons parler, c'est aussi la tôle étamée qu'on emploie. Ces récipients comprennent les appareils de mesurage ou de pesage du lait, dont les modèles sont nombreux.



Fig. 103. — Décalitre gradué par litre (Javet et Cie).

L'un des plus simples consiste dans un seau à bec d'un décalitre, gradué en litres et demi-litres à l'aide de cannelures parallèles (fig. 103). Des mesures métriques, en fer-blanc, à anse ou à tige, servent pour le mesurage des petites quantités de lait : litre, demi-litre, etc.

Des appareils de tamisage et de filtration, sur lesquels nous allons revenir, des terrines en grès ou en terre vernissée, des poches ou cuillers métalliques pour les transvasements, des pots spéciaux pour le transport du lait, complètent l'ensemble du matériel de laiterie. Nous examinerons plus loin celui qu'on emploie pour la fabrication du beurre et celle du fromage.

On nettoie les vases et les ustensiles de laiterie en les lavant à l'eau bouillante additionnée de carbonate de soude ou de potasse; on les brosse soigneusement dans toutes leurs parties, puis, après rinçage à l'eau pure et fraîche, on les fait égoutter et sécher à l'air, sans les exposer au soleil.

Préparation du lait pour la vente ou la consommation. — Malgré les précautions prises lors de la traite, le lait est souvent souillé par des poils, des débris de fourrage, des poussières, etc.; il convient de le débarrasser de ces impuretés en le filtrant sur des toiles fines, qu'on lave à l'eau bouillante après chaque opération, ou sur des tamis en fil de laiton étamé, qui se prêtent mieux au passage de quantités de lait importantes. On se sert aussi, pour cette purification, de divers appareils à filtrer.

Le lait destiné à la vente, qui doit être conservé plusieurs heures, quelquefois une nuit et plus, avant son emploi, et qui, dans l'intervalle, subit des transports plus ou moins prolongés, doit être refroidi dès sa sortie du pis, pour le préserver de toute altération en retardant l'action des ferments qu'il contient. Il faut abaisser et maintenir la température du lait au voisinage de 12 degrés pour que le résultat soit parfait; on n'y parvient que si l'on dispose d'eau suffisamment fraîche ou de glace qu'on ajoute à celle-ci. Nous avons signalé précédemment l'emploi de réfrigérants spéciaux.

Pour une conservation plus prolongée, la pasteurisation ou la stérilisation par le chauffage, dont nous avons également parlé, sont nécessaires.

Les antiseptiques, parfois utilisés en vue de cette conservation, doivent tous être proscrits, les uns parce qu'ils sont dangereux pour le consommateur (acide borique, acide salicylique, formol, etc.), les autres (bicarbonate de soude) parce qu'ils dénaturent le lait.

Transport et vente du lait. — Les cultivateurs placés au voisinage des villes vendent leur lait en nature à des prix très rémunérateurs. Dans les petites exploitations, c'est la fermière elle-même qui a la charge des livraisons à faire aux clients. Dans les campagnes éloignées des centres populeux, des ramasseurs achètent le lait sur place pour l'expédier au lieu de consommation. Parfois aussi le lait doit parcourir d'assez longues distances avant de parvenir aux industriels ou aux sociétés coopératives qui le transforment en beurre ou en fromage.



Fig. 104. — Pot à lait.

Pour le transport, après tamisage et réfrigération, le lait est placé dans des bidons ou *pots à lait*, en forte tôle d'acier parfaitement étamée. Les plus habituellement employés ont une contenance de 20 litres, sont munis de deux anses et fermés à l'aide d'un couvercle en tôle emboutie, qui s'adapte, à frottement serré, à l'ouverture cylindrique du pot (fig. 104). Pour éviter le ballottement, qui détermine une sorte de barattage du lait, il convient de remplir complètement les pots ; quand on ne dispose pas, à cet effet, d'une quantité de lait suffisante, on restreint les mouvements du liquide en plaçant à la surface une planchette très propre.

La livraison du lait dans les ménages se fait souvent en bouteilles épaisses portant différents systèmes de fermeture.

Nous insistons une fois encore sur la nécessité qu'il y

a d'entretenir tous les vases à lait dans un état d'extrême propreté.

FABRICATION DU BEURRE.

Écrémage. — Réunis en masse, les globules gras du lait constituent le beurre.

Quand le lait est au repos, ces globules montent à la surface du liquide sous forme de *crème* ; c'est le traitement de celle-ci, plus rarement du lait complet, qui fournit le beurre.

La montée de la crème se fait dans les meilleures conditions à la température de 12 à 15 degrés ; à une température plus basse, elle est lente et incomplète ; avec plus de chaleur, au contraire, la coagulation du lait est à craindre.

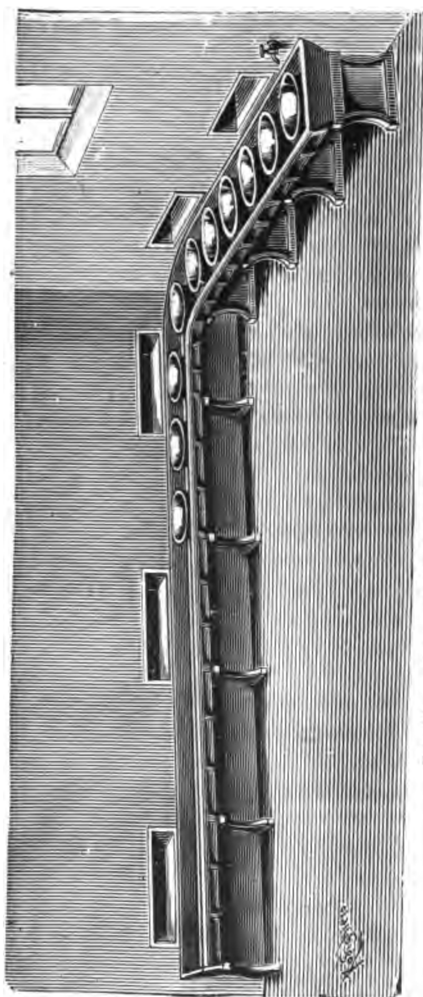
L'écrémage est d'autant plus facile que les récipients sont moins hauts et plus largement ouverts. Aussi choisit-on de préférence, pour l'obtenir, des vases plats : bassines, *crémeuses* ou *rondots* en tôle étamée ou bien terrines de grès, de terre vernissée, de porcelaine, plus rarement aujourd'hui de bois.

En été, l'altération du lait se produit souvent avant que la montée de la crème soit complète ; pour l'éviter, il faut recourir au refroidissement. On le réalise en disposant les vases à lait dans un bassin où circule de l'eau naturellement froide ou additionnée de glace. Dans les laiteries importantes, on fait usage de grands bassins réfrigérants ; la figure 105 représente l'un de ceux-ci.

Quand on ne dispose ni d'eau courante ni de glace, on ventile énergiquement le local pour maintenir le lait à une température suffisamment basse.

La crème est recueillie à la surface du lait à l'aide de cuillers, de *puisoirs* en fer-blanc ou en bois, ou bien on la sépare par décantation.

Avec l'écrémage naturel, on n'obtient pas la totalité de


Fig. 103. — Bassin réfrigérant en ciment moulé (Laurioz, à Arbois).

la matière grasse du lait, mais seulement environ 80 pour 100 de celle-ci.

L'emploi des *écrémeuses centrifuges* donne un rendement en crème supérieur, permet un écrémage plus rapide, une fabrication plus régulière et fournit un beurre de meilleure qualité.

Il existe aujourd'hui des modèles nombreux d'écrémeuses, les uns à bras, qui débitent de 75 à 200 litres à l'heure (fig. 106), les autres, à moteur, qui ne conviennent qu'aux laiteries industrielles. Les unes et les autres sont basées

sur un même principe : le lait, soumis à la force centrifuge, par suite d'une rotation rapide du récipient ou *bol* qui le contient, se sépare en deux parties ; la matière grasse, plus légère, restant au centre, peut-être aisément isolée.



Fig. 106. — Écrémeuse Alfa, à bras.

Pour faciliter l'écrémage, le lait est réchauffé à 25 ou 30 degrés avant d'être placé dans l'appareil ; on a donc avantage à l'y introduire aussitôt après la traite. La crème et le lait écrémé doivent être refroidis dès leur sortie.

Le lait maigre provenant des centrifuges est très doux et peut entrer avantageusement dans l'alimentation de l'homme et des animaux.

Maturation de la crème. — Avant de la baratter, on laisse généralement la crème fermenter, *mûrir* comme on dit communément, en vue d'obtenir un beurre plus parfumé et se conservant mieux.

Mais cette fermentation exige des soins ; trop rapide, elle rend le beurre acide, *sur*, et il rancit facilement. De

là la nécessité de la régulariser ; on y parvient en maintenant la température de la crème entre 12 et 15 degrés en été, au voisinage de 18 degrés en hiver.

Dans ces conditions, la crème est mûre à point après 18 à 24 heures ; la saveur, plus ou moins acide, du pro-



Fig. 107. — Baratte normande (Simon frères, à Cherbourg).

duit et son aspect permettent d'apprécier le degré de maturité ; dans l'industrie beurrière, on le détermine à l'aide de l'acidimètre.

Dans les petites fermes, où l'on n'a que peu de lait à la fois, on ne baratte souvent que toutes les semaines ; dans ces conditions, la crème, trop acide et d'âge inégal, ne fournit qu'un beurre inférieur ; il est préférable, toutes les fois qu'on le peut, de baratter deux ou trois fois chaque

semaine. Il convient aussi de s'assurer au préalable, en été surtout, que la crème est bien franche de goût.

L'addition à la crème d'un peu de *babeurre*, ou lait de beurre, de bonne qualité peut être utile en hiver pour activer la maturation.

Une propreté rigoureuse s'impose pour éviter l'intervention de ferments de mauvaise nature, qui communiqueraient au beurre une saveur désagréable.

Barattage. — Soumise à une agitation vive et prolongée, la crème se transforme en beurre, par l'agglomération des globules gras, qui se soudent les uns aux autres.



Fig. 108. — Baratte rotative à bras (Pilter).

L'opération s'effectue dans des *barattes*; il en existe de très nombreux systèmes. Les *barattes à ribot* consistent en vases dans lesquels se meut un disque percé de trous, fixé à un manche qui passe à travers le couvercle du récipient.

La *baratte normande* (fig. 107), des plus répandues, est constituée par un tonneau en chêne, tournant sur son axe sous l'impulsion donnée à la manivelle ; à l'intérieur se trouve une sorte de grille fixe formant batteur. Une large ouverture latérale, fermée par un couvercle étanche, facilite le nettoyage de l'appareil.

Dans les *barattes rotatives* du type Victoria (fig. 108) il n'existe pas d'agitateur et le tonneau tourne de bout en bout.

Quant aux *barattes à batteurs*, parmi lesquelles se classe la *baratte danoise*, ce sont de grands récipients fixes, le plus souvent en forme de tronc de cône, à l'intérieur desquels se meuvent des batteurs, fixés sur un axe vertical ou horizontal.

Les barattes en bois donnent un beurre de meilleur goût que les barattes métalliques, d'ailleurs rarement employées ; les unes et les autres doivent pouvoir s'ouvrir largement pour permettre un nettoyage soigné, d'abord à l'eau chaude, puis à l'eau froide.



Fig. 109. — Cylindre à eau chaude ou à glace.

La température a une influence marquée sur la bonne marche du barattage. M. Ch. Martin (1) indique les températures suivantes comme étant les plus convenables :

Crème douce.......	11 à 12	degrés.
— fermentée...	15 à 16	—
Lait acidifié........	17 à 19	—

On réchauffe ou l'on refroidit à volonté la crème ou le lait en y plongeant un cylindre métallique (fig. 109) rempli, suivant les cas, d'eau chaude ou de glace.

Le mouvement de la baratte doit être régulier, un peu plus accéléré si la température est basse.

La durée du barattage, de quinze à vingt minutes en été et avec des crèmes fraîches, s'élève à quarante ou quarante-cinq avec des crèmes acides, en hiver.

En arrêtant le barattage dès que les grumeaux ont la grosseur d'une tête d'épingle, on obtient un beurre de choix.

(1) *Laiterie*, dans l'Encyclopédie agricole.

Qu'on le suspende trop tôt ou qu'on le prolonge outre mesure, le rendement en beurre est moindre.

Délaitage. — Le délaitage a pour but de débarrasser le beurre du *babeurre* ou *lait de beurre* qui, chargé de



Fig. 110. — Malaxeur rotatif (Carpentier, à Ernée).

caséine, de sucre de lait et de ferments, déterminerait une rapide altération du produit. Il s'effectue, ou du moins commence, dans la baratte. On laisse tout d'abord écouler le babeurre sur un tamis très fin, destiné à retenir la matière grasse qu'il pourrait contenir encore ; on le remplace par une égale quantité d'eau parfaitement pure,

on fait tourner lentement la baratte une dizaine de fois, puis on soutire à nouveau le liquide. On répète l'opération jusqu'à ce que le liquide sorte clair, ce qui a généralement lieu après le troisième lavage. A ce moment, les grumeaux atteignent le volume d'un grain de blé si l'opération a été bien conduite.

On se dispense parfois de délaiter ainsi, mais c'est au détriment de la qualité du beurre.

Malaxage. — Le malaxage est destiné à extraire du beurre soit le babeurre, soit l'eau qui s'y trouve en excès; il donne en même temps à la pâte l'homogénéité nécessaire.

Le malaxage à la main se fait quelquefois encore; il est absolument défectueux en ce qu'il fait perdre au beurre

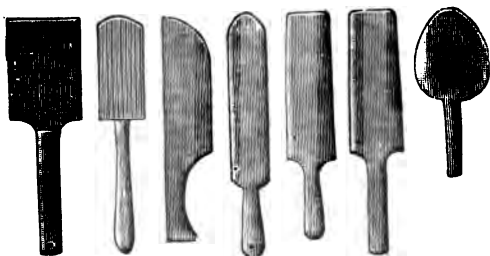


Fig. 111. — Spatules en bois.

de sa finesse et le rend plus altérable. Dans les laiteries de quelque importance, on se sert de *malaxeurs rotatifs* (fig. 110); ils se composent d'une table circulaire, tournant autour d'un axe vertical, et d'un rouleau cannelé, qui tourne également, mais sur un axe horizontal. Dans ce double mouvement, le beurre, comprimé entre la table et le rouleau, subit un pétrissage énergique.

Dans les petites laiteries, le malaxage se fait à l'aide de *planches à malaxer*, sur lesquelles on fait rouler un cylindre cannelé, ou bien on pétrit simplement le beurre, à l'aide de spatules en bois (fig. 111), dans des auges elliptiques

(fig. 112) en bois également. Ces spatules, de formes diverses, sont employées dans toutes les manipulations du beurre, auquel le contact des mains doit être évité.

La pratique seule permet d'apprécier si le malaxage est suffisant pour que le beurre se conserve bien et s'il ne dépasse pas le degré voulu, ce qui diminuerait la qualité

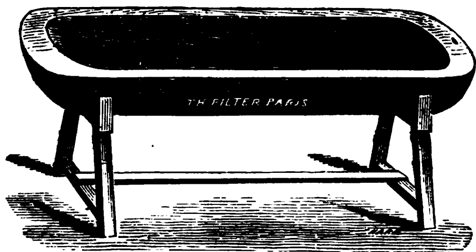


Fig. 112. — Auge à beurre.

du produit. Bien délaité, le beurre ne doit laisser suinter aucune goutte de liquide quand on le coupe.

Colorants. — La couleur jaune du beurre n'est pas un indice de sa qualité, comme on le croit communément, mais les beurres trop blancs ont une moindre valeur marchande et l'on est, pour cette raison, amené à les colorer artificiellement. On emploie, dans ce but, le jus de carotte, le safran ou le rocou dissous dans l'huile de lin; ces colorants se trouvent tout préparés dans le commerce. Se garder de faire usage d'autres substances, qui ne sont pas sans danger.

Les colorants sont surtout utiles en hiver, alors que l'alimentation des vaches donne peu de couleur au beurre. On les ajoute à la crème dans la baratte, et l'on remue la masse pour l'uniformiser. Le barattage se fait ensuite.

Conservation du beurre : salaison et fusion. — L'addition de sel au beurre lui assure une conservation prolongée. Suivant qu'on veut obtenir des *beurres demi-sel*, qui con-

tiennent de 3 à 4 p. 100 de sel au plus, ou des *beurres salés*, qui en renferment jusqu'à 10 pour 100, on emploie de 30 à 100 grammes de sel par kilogramme ; on le répand à la surface du beurre, préalablement découpé en gâteaux, et on l'incorpore à la masse par le malaxage.

Un autre procédé de conservation consiste à faire fondre le beurre au bain-marie. Le beurre fondu liquide est filtré à travers un tamis, puis coulé dans des pots ; on le recouvre d'une couche de sel et l'on ferme hermétiquement. On ne fond guère que les beurres de qualité inférieure.

Confection des mottes ou des pains. — Emballage. — Après le malaxage, le beurre est aggloméré en grosses mottes



Petit moule rond.



Petit moule ovale.

Fig. 113.

de plusieurs kilogrammes ou en pains d'une livre, d'une demi-livre ou d'un quart de livre.

Les mottes sont confectionnées à la spatule, en comprimant soigneusement le beurre dans des récipients *ad hoc*, de façon à ne pas laisser de vide dans la masse. Pour la formation des pains, on se sert de *presses à beurre* ou de moules spéciaux à main (fig. 113), portant, le plus souvent des vignettes en creux, qui s'impriment en relief sur le pain. Chaque ferme a généralement sa marque.

Pour l'expédition, les mottes sont enveloppées de calicot ou d'étamine et les pains entourés d'un papier imperméable, dit *papier à beurre*.

FABRICATION DES FROMAGES.

Coagulation du lait. — Présure. — Le fromage n'est autre chose que la caséine coagulée et séparée plus ou moins complètement des autres matières que renferme le lait. Nous avons vu que la coagutation peut se produire spontanément ; ce n'est que très exceptionnellement qu'on utilise cette coagulation naturelle, pour la fabrication de fromages spéciaux (*cancoillotte* de Franche-Comté par exemple). Dans la très grande majorité des cas, on a recours à la coagulation provoquée par l'addition, au lait, de *présure,* liquide obtenu en faisant infuser, pendant trente-six à quarante-huit heures, des fragments séchés de *caillette* (quatrième estomac du veau) dans de l'eau pure, salée ou vinaigrée, du vin blanc, etc.

Les extraits de présure, parfaitement dosés, qu'on trouve dans le commerce sont d'un emploi plus sûr que ceux qu'on fabrique soi-même.

La présure agit plus rapidement sur les laits acides ; son efficacité dépend aussi de la température : elle ne se manifeste qu'entre 15 et 60°. La coagulation qui se produit entre 25 et 33° donne les meilleurs résultats pour la fabrication des fromages à pâte molle ; au-dessous de 25° elle fournit un *caillé* trop mou, au-dessus de 33°, au contraire, un caillé trop dur.

La coagulation porte sur le lait complet ou sur le lait écrémé ; dans le premier cas, le caillé emprisonne toute la matière grasse dans sa masse, dans le second, il n'en renferme que fort peu. Après séparation du caillé, il reste un liquide sucré, le *petit-lait.*

Classification des fromages. — Les fromages appartiennent à des types extrêmement variés. Les uns sont *à pâte molle*, les autres *à pâte ferme* ; on divise les premiers en *fromages frais* et *fromages affinés*, les derniers, en *fromages pressés* et *fromages cuits.*

- Fromages à pâte molle.
  - Fromages frais.
    - Maigres, mous, à la pie.
    - A la crème, double crème (dits suisses), Neufchâtel, bondons, Malakoff, etc.
    - Coulommiers, Gournay, Mont-d'Or frais.
  - Fromages affinés...........
    - Marolles, Rollot, Compiègne, Neufchâtel.
    - Camembert, Livarot, Pont-l'Évêque.
    - Brie, Coulommiers, Troyes, Ervy, Barberey, Chaource.
    - Saint-Florentin, Ollivet, Epoïsse, Langres.
    - Mont-d'Or, Saint-Marcellin.
    - Saint-Nectaire, Gérardmer ou Géromé.
    - Fromages étrangers.
      - Herve, Reaumatour Limbourg.
      - Gorgonzola, Stracchino.
- Fromages à pâte ferme.
  - Fromages pressés et salés...
    - Hollande français, fromage de Bergues.
    - Cantal ou fromage d'Auvergne.
    - Septmoncel, Gex, Mont-Cenis.
    - Sassenage, Roquefort et façon Roquefort.
    - Fromages étrangers.
      - Hollande divers (tête de maure, Gouda, etc.).
      - Chester, Stilton, Cheddar.
      - Schabzieger, Provole.
  - Fromages cuits pressés et salés ou fromages de chaudière.
    - Gruyère français, Port Salut.
    - Fromages étrangers.
      - Gruyères suisses (Emmenthal et autres).
      - Parmesan, Cacciocavallo.

Nous donnons, ci-dessus, un tableau de la classification des fromages, d'après Pouriau. M. Ch. Martin fait observer que certains fromages pressés, le Port-Salut par exemple, peuvent être fabriqués avec ou sans cuisson et entrent, par conséquent, suivant les cas, dans l'une ou dans l'autre des deux classes de fromages à pâte ferme.

Il établit aussi deux catégories de fromages affinés : ceux qui présentent des moisissures à la surface et ceux dont la croûte est lavée.

Affinage. — La plupart des fromages ne sont consommés qu'après avoir subi une fermentation ou *affinage*. Sous l'influence des ferments, la caséine se transforme, d'abord dans les parties les plus exposées à l'air, puis de proche en proche vers l'intérieur ; la pâte devient plus onctueuse et sa coloration se modifie. Souvent aussi des moisissures concourent à ce travail en se développant soit à la surface, soit dans la masse même de la pâte.

Différents d'un fromage à l'autre, ces infiniment petits agissent différemment aussi suivant la température, le degré d'humidité et d'aération du local, l'acidité ou l'alcalinité du caséum. La fermentation doit être conduite avec le plus grand soin, car la qualité du fromage en dépend.

Procédés de fabrication. — Les procédés de fabrication varient avec chaque fromage. Nous en indiquerons ici quelques-uns, qui s'appliquent aux produits encore obtenus à la ferme, bien que l'industrie fromagère ait de plus en plus tendance à monopoliser tous ceux qui conviennent à la grande consommation : Brie, Camembert, Port-Salut, etc.

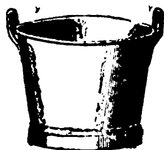


Fig. 114. — Baquet à cailler (Vaulier frères).

Fromage double crème, dit suisse. — On ajoute au lait de 15 à 30 p. 100 de crème fraîche ; le mélange se fait dans un baquet en fer étamé, d'une quarantaine de litres (fig. 114).

On *met en présure* à la température de 15 à 18°, en ajoutant, dans chaque baquet, un centimètre cube de présure préalablement dilué dans dix fois son volume d'eau. La coagulation, très lente, demande vingt à vingt-quatre heures. On obtient ainsi un caillé onctueux, qu'on

dépose, à l'aide de poches en fer, sur des toiles, repliées ensuite de façon à l'emprisonner.

Ces gâteaux, séparés par des planches, sont empilés sur un égouttoir à claire-voie; quand la sortie du petit-lait se ralentit, on charge la pile de poids de plus en plus lourds. L'*égouttage* du caillé terminé, après quinze à dix-huit heures, on l'extrait des toiles et on le malaxe avec la quantité de crème nécessaire pour donner à la pâte la consistance convenable.

Cette pâte, ressuyée, est moulée en petits cylindres, entourés de papier, soit à la main, soit à l'aide d'un appareil spécial.

Ces fromages sont souvent appelés *Gervais*, du nom de l'industriel qui le premier les produisit en grand.

Les *bondons* et les *malakoffs* ne diffèrent des fromages suisses que par une pâte plus serrée; les premiers sont cylindriques, les seconds ronds.



Fig. 115. — Moule à fromage de Brie (Vautier frères).

On obtient le fromage *demi-sel* en ajoutant 2 p. 100 de sel fin à la pâte du fromage double crème.

Fromage de Brie. — Le lait tamisé, et souvent additionné de 1/10 de lait écrémé, est chauffé à 30° environ, puis réparti dans des baquets en fer étamé, d'une vingtaine de litres; le chauffage est inutile quand le lait est employé aussitôt après la traite. On le coagule à l'aide de présure liquide, employée en quantité telle que la coagulation se fasse en trois ou quatre heures. Le caillé, prélevé par tranches minces à l'aide d'une écumoire, est alors placé dans des moules en fer étamé (fig. 115) fermés, sur chaque face, par un *cajet* de jonc et un plateau de bois dit *plancheau.*

L'*égouttage* qui suit ce *dressage* se fait dans une salle, ou *atelier*, dont la température doit être maintenue

à 17 ou 18°. Pendant sa durée on procède à plusieurs *retournements*, en renversant les moules sens dessus dessous; le premier a lieu après douze heures environ et le second dix ou douze heures plus tard. A ce moment, on sale l'une des faces du fromage avec du sel fin, répandu à la main ou à l'aide d'une salière (fig. 116); on fait un nouveau retournement, toujours après dix ou douze heures, puis on sale l'autre face. Les fromages, revêtus de cajets de paille sèche, sont alors déposés sur des étagères fixées aux murs; on les y laisse deux jours, en les retournant matin et soir.



Fig. 116. — Salière à fromage (Vautier frères).

A la ferme, les opérations qui précèdent se font dans une première salle, *fromagerie*, pourvue de tables, en bois généralement, pour les manipulations. Les fromages sont ensuite portés au *séchoir*, pièce sèche et aérée où la température doit être assez basse (12° environ). Ils se couvrent bientôt d'une moisissure blanche; parfois ils prennent le *bleu*, dû à une autre moisissure, et se trouvent alors dépréciés.

Après une quinzaine de jours on les livre au commerce, ou bien on les porte dans une cave fraîche, sur les étagères de laquelle on les place. L'affinage s'y achève et les fromages se ramollissent; ils acquièrent toute leur qualité entre un mois et demi et trois mois d'âge.

Pour la fabrication d'un fromage de Brie *grand moule*, de 2^{kil},800 environ, il faut, en moyenne, de 18 à 19 litres de lait de vache.

Camembert. — La fabrication en diffère peu de celle du fromage de Brie, mais on donne au produit des dimensions plus faibles, à l'aide de moules cylindriques de 10 centimètres environ de diamètre (fig. 117).

Pont-l'Évêque. — Ce fromage a d'abord été fabriqué dans la vallée d'Auge.

On l'obtient en additionnant le lait, porté à 35-40°, d'assez de présure pour le coaguler en vingt minutes. Le caillé, découpé avec un couteau de bois, est déposé sur des nattes de jonc ou de roseau pour l'égouttage. On le place ensuite dans des moules carrés, que l'on retourne très fréquemment. Les fromages, démoulés après quarante-huit heures, sont salés, puis déposés au séchoir ou *hâloir*. Trois ou quatre jours plus tard on les descend à la cave où, placés de champ les uns contre les autres, ils séjournent vingt à vingt-cinq jours, pendant lesquels on les retourne tous les deux jours.

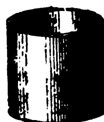


Fig. 117. — Moule à Camembert (Vautier frères).

Le *livarot* subit une préparation de même nature; c'est un fromage rond, qu'on reconnaît facilement à ce caractère qu'il est entouré de feuilles étroites de carex ou laîche.

Fromages à pâte ferme. — La plupart des fromages de cette catégorie ne se fabriquent que dans les exploitations importantes, et souvent même dans des établissements industriels spéciaux.

Le *roquefort* est obtenu avec du lait de brebis, qu'on mélange de pain moisi en vue d'apporter au produit les germes du *Penicillium glaucum*, auquel sont dues ses veines bleues et sa saveur caractéristique. La maturation ou affinage se fait au lieu d'origine, dans des caves creusées dans le roc ou la craie, où la température reste très uniformément voisine de 8°. La fabrication du roquefort, jadis faite à la ferme, est à peu près complètement monopolisée aujourd'hui par quelques grands producteurs et de puissantes sociétés.

Le *cantal* ou *tome d'Auvergne*, qui atteint 30 à 35 centimètres de diamètre avec la même hauteur, les *fromages de Hollande* de diverses origines, le *Port-Salut* sont des fromages *pressés*, à croûte dure.

Le *gruyère* est à la fois cuit et pressé. Sa fabrication,

longtemps localisée en Suisse et en Franche-Comté, dans les chalets des *fruitières*, où les producteurs apportent leur lait et le mettent en commun pour l'obtention des énormes meules que l'on connaît, a été tentée depuis dans plusieurs régions de la France, mais sans y acquérir, à beaucoup près, une importance comparable. Elle exige une installation spéciale, pourvue d'un matériel coûteux de chaudières de grandes dimensions, de presses, de poulies, d'appareils de chauffage, etc. Elle ne peut donc être entreprise que par des associations coopératives ou des industriels.

Sous produits dérivés du lait. — La fabrication du beurre laisse comme résidus le *lait écrémé* et le *babeurre* ou *lait de beurre*; celle du fromage, le *petit-lait.*

Le lait écrémé a perdu presque toute sa matière grasse, mais il renferme encore la totalité de la caséine, substance fort nutritive. Lorsqu'il est doux, et c'est le cas de celui qui provient des centrifuges, il convient à l'alimentation de l'homme; mais il doit toujours alors être vendu sous son nom, car il n'a pas la valeur du lait normal. Il peut aussi être donné aux veaux et aux porcelets. Lorsqu'il est, au contraire, acide ou caillé, il doit être réservé aux porcs adultes.

On tire aussi du lait écrémé des fromages maigres, et notamment du *fromage blanc*, que l'on consomme frais, souvent additionné de lait gras ou de crème.

Le babeurre est toujours acide et s'emploie à peu près exclusivement pour les porcs à l'engrais. Il en est de même du petit-lait; on extrait aussi de celui-ci, dans les pays où l'on fabrique le gruyère, un mélange de caséine soluble et de matière grasse désigné sous le nom de *sérai*; le sérai, très nutritif, est consommé dans les régions de production.

IX. — BASSE-COUR

Importante ou très réduite, la basse-cour est l'annexe obligée de la ferme et, d'une façon générale, de l'habitation rurale. Son exploitation atteint parfois les proportions d'une véritable industrie; elle sort alors du domaine réservé à la fermière, et les méthodes perfectionnées qu'elle exige ne sauraient trouver place dans cet ouvrage; nous renverrons, pour leur étude, au volume de l'*Encyclopédie agricole* qui traite spécialement de l'élevage et de l'engraissement des volailles (1).

Dans la généralité des cas, le poulailler et le clapier tiennent dans la ferme un rôle accessoire, toujours des plus utiles cependant. Ils fournissent à la table du maître et, dans les grandes occasions, à celle du personnel tout entier, des mets délicats et combien appréciés; quant aux profits que tire la fermière de la vente au marché voisin, parfois au coquetier qui passe, des œufs, poulets, canards ou lapins, ils ne sont pas de ceux qu'elle peut dédaigner ni négliger.

Mais la conduite de la basse-cour n'est point si simple qu'on se l'imagine trop souvent; elle exige de la méthode et du savoir-faire et les novices y rencontrent des difficultés imprévues, cause d'échecs qui parfois les découragent. Parmi ceux mêmes qui possèdent depuis longtemps des volailles, combien en tirent un bénéfice appréciable?

« La plupart des fermières à qui est dévolue la direction de la basse-cour, dit M. Ch. Voitellier, dans un livre déjà cité et auquel nous ferons de nombreux emprunts, manquent souvent de connaissances pratiques en aviculture. Si, pour beaucoup de cultivateurs, la basse-cour reste improductive, cela tient à ce qu'ils sont absolument

(1) Ch. Voitellier, *Aviculture* (Encyclopédie agricole).

incapables de la diriger, voire même d'en contrôler la direction.

« On considère trop souvent, hélas! que toutes les espèces ont place dans la basse-cour, qu'elles y doivent vivre ensemble et se nourrir de la même façon ; on n'attache que peu d'importance au choix des races, aux aptitudes individuelles; on obtient des poulets et des œufs de toutes grosseurs et de qualités très diverses et sans souci des époques les plus favorables pour la vente. On puise parfois, d'ailleurs sans compter, au grenier à grains, et on laisse les volailles élire domicile où bon leur semble, au détriment de la propreté des locaux réservés aux instruments et aux bestiaux. »

Les lignes qui précèdent mettent parfaitement en relief les erreurs communes qu'il convient d'éviter. Celles qui suivent, du même auteur, font valoir les avantages de la spécialisation et signalent les productions avicoles les mieux adaptées aux diverses situations; elles constituent la meilleure des introductions à l'étude de l'aviculture à la ferme.

Exploitation raisonnée de la basse-cour. — « Partout où il y a production de grains, et là où existent des prairies naturelles, les volailles utilisent des produits qui seraient perdus ou des déchets dont elles augmentent la valeur.

« Le meilleur moyen de tirer un bénéfice de l'exploitation de la basse-cour est assurément d'en spécialiser la production et d'observer à ce propos certains principes d'ordre économique.

« Dans les exploitations agricoles situées dans les faubourgs des villes ou le voisinage de celles-ci, la plus-value que donne aux œufs leur fraîcheur absolue, la facilité de la vente au détail et au fur et à mesure de la production, l'exiguïté relative du parcours accordé aux volailles, font que la *production des œufs* y est plus avantageuse que l'élevage des poulets ou de toute autre

volaille. Là, plus que partout ailleurs, tout ce qui favorise la ponte en hiver doit être réalisé.

« La production exclusive des œufs est encore bien à sa place dans les fermes importantes où la culture des céréales est intensive et tient le premier rang, où les déchets sont abondants, où, pendant une grande partie de l'année, les terres, toutes emblavées, touchent aux bâtiments de la ferme, où les prairies permanentes n'existent pas, où la cour, quoique vaste, ne constitue pas un terrain propice pour l'élevage et n'offre ni l'abri contre le vent et le soleil, ni la nourriture variée que celui-ci réclame.

« Suivant l'éloignement des villes et suivant la facilité des communications, on y visera la production des œufs en hiver ou on se contentera de celle qui se fait naturellement au printemps ou en été. La conservation des œufs pourra y être envisagée.

« L'*élevage des poulets* est, au contraire, indiqué là où, la production des céréales étant importante, il y a néanmoins un verger, des prairies avec des arbres, des haies, permettant d'abriter les poussins des vents et du soleil, et leur offrant un parcours étendu dès qu'ils peuvent se passer de leurs mères ou de l'éleveuse artificielle. Les terrains secs lui conviennent mieux que les sols imperméables.

« Sur ces derniers, les élevages de printemps réussissent moins bien à cause de l'humidité. Si les prairies y ont une étendue suffisante, l'*élevage des oies* est préférable. S'il y existe, à proximité des bâtiments, un ruisseau, une mare ou un étang qui ne soit pas mis à sec en été, l'*élevage des canards* peut y faire l'objet d'une spécialité.

« L'*élevage des dindons* convient particulièrement aux pays de culture extensive, où la surface du territoire non cultivé est importante, où les friches, les boqueteaux, les buissons et les haies permettent de les mener en bandes avant la récolte des céréales. Il en est de même de

l'*élevage des pigeons* de moyen et de petit format, aux mœurs vagabondes. Partout ailleurs, celui des gros pigeons est à préférer.

« Il arrive très souvent que les conditions favorables à deux productions différentes, celles des poulets et des canards par exemple, se trouvent réunies. Elles ne seront réellement avantageuses qu'autant qu'elles seront séparées, que les deux espèces pourront recevoir une nourriture différente et appropriée, ainsi que les soins particuliers que chacune d'elles réclame. »

La fermière agira sagement en s'inspirant des principes si clairement et si judicieusement exposés par M. Ch. Voitellier. Elle ne saurait, toutefois, dans bien des cas, s'attacher à une spécialisation trop étroite des produits de la basse-cour; il lui faudra, dans cette voie, tenir compte des circonstances. La variété des produits en facilite parfois l'écoulement; d'autre part, on consomme à la ferme non pas exclusivement des œufs ou des volailles, mais les uns et les autres; enfin, il existe nécessairement quelques oiseaux reproducteurs dans toutes les basses-cours, si spécialisées soient-elles.

Choix des espèces et des races. — Chez les oiseaux et les petits quadrupèdes, comme chez les grands animaux domestiques, chaque espèce, chaque race a ses besoins propres, ses exigences spéciales; toutes ne conviennent pas aux mêmes situations. Le dindon, le canard, l'oie réclament des conditions différentes d'habitat et de nourriture, et nous venons de voir dans quels cas l'exploitation de l'une ou de l'autre de ces espèces est susceptible de donner les meilleurs résultats. Si la poule réussit à peu près partout, du moins est-il des races plus rustiques, d'autres plus précoces ou plus développées, meilleures pondeuses, meilleures couveuses ou de chair plus délicate. Dans le choix à faire entre elles, suivant le milieu et le but poursuivi, la fermière devra exercer toute sa sagacité, car un tel choix est difficile. Pour en éviter

le souci, trop souvent on se contente d'adopter le type commun dans la région ou la localité ; il peut être prudent d'agir ainsi, mais c'est rarement une race améliorée qu'on introduit chez soi de cette façon.

Dans tous les cas, il est une qualité qu'il faut rechercher avant toutes les autres pour les volailles de la ferme, c'est la rusticité, qui en assure la réussite dans un milieu où les soins délicats et minutieux de l'aviculture de luxe ne sont pas de mise. Il est logique aussi d'adopter une race dont le volume soit en rapport avec la fertilité du sol, et surtout avec sa richesse en calcaire et en acide phosphorique, l'animal devant trouver ces substances, nécessaires au développement de son système osseux, dans les aliments qu'il prélève sur l'exploitation.

Classification des espèces et des races. — Les oiseaux de basse-cour appartiennent à trois groupes ou ordres : les Gallinacés, les Colombins et les Palmipèdes.

Les Gallinacés comprennent les poulets (coqs et poules), les dindons et les pintades.

Les pigeons constituent l'ordre des colombins.

Les oies et les canards font partie des palmipèdes.

A la basse-cour on rattache généralement aussi le *clapier*, où figurent des *rongeurs* tels que le lapin et le cobaye.

Chacune de ces espèces se subdivise en un certain nombre de races, qui se distinguent par des caractères spéciaux plus ou moins marqués. Les races de poules sont particulièrement nombreuses. Il est très difficile de les classer méthodiquement, leurs caractères distinctifs étant loin de présenter tous la même importance, et d'avoir la même valeur, suivant le point de vue auquel on se place. On les groupe donc tantôt d'après leur région d'origine, tantôt d'après leur forme et leur volume, tantôt encore d'après leur destination : races de luxe, races d'utilité et, pour ces dernières, d'après leur aptitude à la production de la chair ou des œufs. L'aspect

extérieur et la destination servent également de bases à la classification des autres oiseaux de basse-cour, comme aussi des lapins.

Races gallines.

(*Coqs et poules.*)

D'après les affinités des races entre elles, M. Ch. Voitellier les divise en neuf groupes ; celles qui présentent un intérêt pour la basse-cour de la ferme, les seules qui doivent nous préoccuper, s'y classent de la façon suivante :

Premier groupe : Leghorn, Ardennaise, Dorking, Coucou de Rennes.

Troisième groupe : Bresse, Caussade, Barbézieux.

Quatrième groupe : La Flèche, Le Mans, Crèvecœur, Houdan, Mantes, Gournay.

Cinquième groupe : Cochinchinoise, Langshan.

Sixième groupe : Faverolles.

Nous en indiquerons très sommairement les caractères principaux.

Originaire d'Italie et améliorée par sélection aux États-Unis, d'où elle nous est revenue, la race *Leghorn* présente plusieurs variétés : brune, dorée, blanche, noire, coucou, qui diffèrent par la couleur et un peu par le volume. Les oiseaux ont le dos court, le cou long, la tête fine. Ils sont rustiques et précoces, d'allure vive et remuante, difficiles à engraisser ; leur chair est médiocre. Très bonne pondeuse, la poule couve peu.

La race *Ardennaise*, répandue dans le nord-est de la France, est petite et ressemble beaucoup à l'ancienne race *Gauloise*, dont on trouve encore, dans nos campagnes, des types (fig. 118), aisément reconnaissables à l'élégance de leurs formes et à la beauté de leur plumage. Elle est rustique, vagabonde, s'engraisse difficilement et donne des œufs petits.

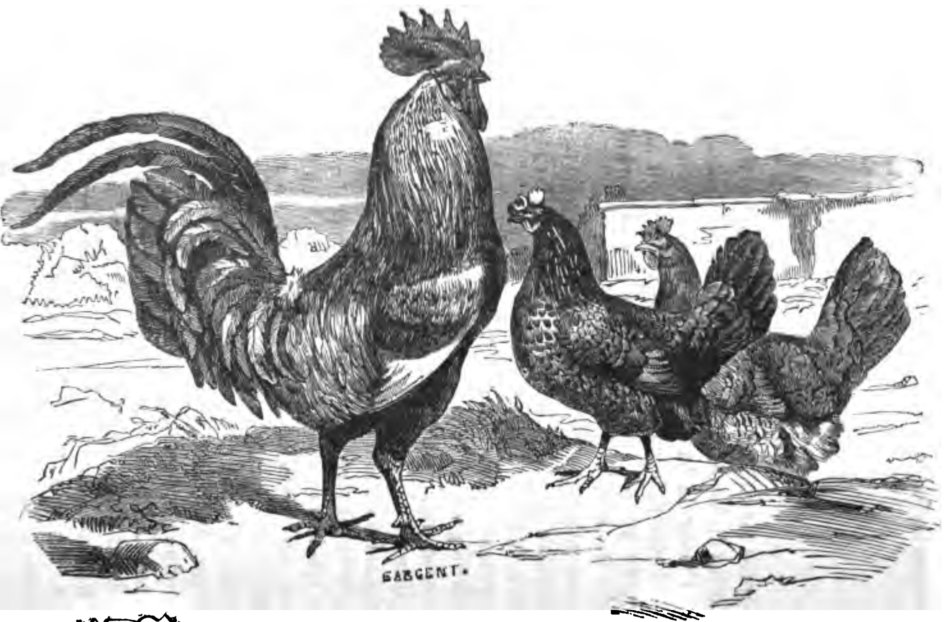


Fig. 118. — Coq et poules Gaulois.

La race de *Dorking* est d'origine anglaise. Il en existe des variétés grise, argentée, dorée, coucou. Chacune d'elles comprend des types à crête simple (fig. 119) et à crête plate ou frisée. Les oiseaux sont larges, volumineux, à pattes courtes munies de cinq doigts; ils ont été développés surtout en vue de la production de la chair, de qualité assez satisfaisante. Ponte moyenne. La poule est assez bonne couveuse.

La race *Coucou de Rennes*, commune en Bretagne, ressemble beaucoup à la Dorking. C'est une race pratique, répondant assez bien à cette double exigence : ponte et production de la chair.

La race *de Bresse* qui, de sa région d'origine, au voisinage de Bourg, s'est répandue dans toute la France, présente deux variétés : l'une noire, plus petite, l'autre grise ou blanche, plus développée. Le squelette en est très réduit, la chair délicate, la peau fine, surtout chez la variété noire, excellente pour l'élevage et l'engraissement dans les petites exploitations. La variété grise est un peu plus précoce et meilleure couveuse. Toutes deux sont rustiques, avec une bonne aptitude à la ponte; elles produisent des œufs assez gros, de 60 à 65 grammes. C'est, pour toutes ces raisons, une excellente race de ferme; mais on la rencontre assez rarement à l'état de pureté.

La race *Caussade* et la race *gasconne* diffèrent fort peu de la Bresse noire; la race *de Barbézieux* s'en distingue seulement par une plus grande taille.

La race *de la Flèche*, particulièrement répandue dans la Sarthe, son pays d'origine, est grande, élancée. Le coq (fig. 120), haut sur pattes, est pourvu d'un plumage noir brillant, avec des reflets violacés; sa tête, forte, porte une crête affectant la forme de deux cornes rouges réunies par une petite masse charnue irrégulière, en arrière de laquelle se trouve une huppe rudimentaire. La poule offre les mêmes caractères, mais moins accu-

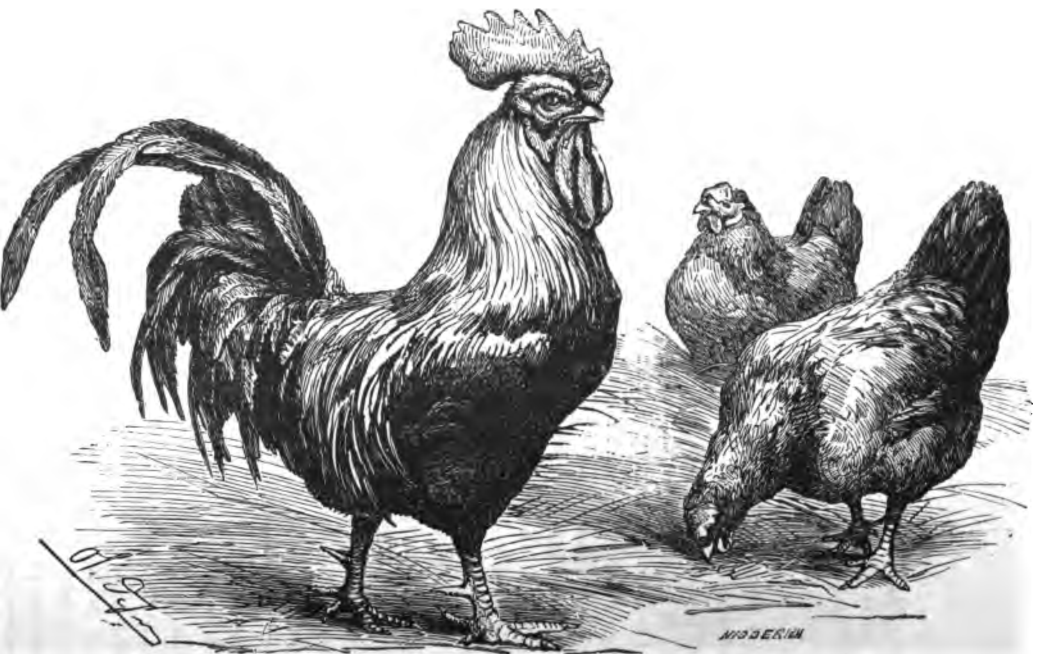


Fig. 119. — Coq et poules Dorking.

sés. C'est une médiocre pondeuse et une couveuse plus médiocre encore. D'une rusticité et d'une précocité assez faibles, la race de la Flèche est cependant d'une



Fig. 120. — Coq de la Flèche.

remarquable valeur pour l'engraissement, à cause de la finesse de sa chair et de son aptitude à prendre la graisse.

La race *du Mans* n'en diffère que par la crête, plate et volumineuse, et l'absence de huppe. C'est elle qui fournit les poulardes et les chapons du Mans, dont la réputation est fort ancienne.

La race *de Crèvecœur* a pris naissance dans le Calvados. Elle est de hauteur moyenne. Le coq a le plumage noir et lustré, une tête cornue assez semblable à celle du La Flèche et une huppe noire volumineuse. La poule (fig. 121) est de couleur plus terne. Les Crèvecœur ont quatre doigts aux pattes. Cette race s'engraisse bien et la



Fig. 121. — Poule de Crèvecœur.

chair en est excellente ; elle pond de gros œufs, en assez grand nombre, mais elle couve mal. Elle réussit surtout dans le Nord et quand elle dispose d'espaces étendus, de prairies de préférence.

La race *de Houdan*, une de nos meilleures races françaises, tire son nom de sa localité d'origine, en Seine-et-Oise. Elle est très rustique et susceptible de s'adapter aux milieux les plus divers. Sa précocité, la finesse de sa chair en font une bonne race d'engraissement. Elle est bonne pondeuse et donne des œufs moyens, de 55 à

60 grammes, mais elle ne couve qu'exceptionnellement. Cette race se reconnaît aisément à des caractères très particuliers. Le plumage en est taché de blanc et de noir, *cailloulé*, suivant l'expression consacrée ; la huppe, de



Fig. 122. — Coq de Houdan.

même couleur, est très développée, la crête affecte la forme de deux petites feuilles de chêne divergentes ; les pattes présentent cinq doigts. Chez le coq (fig. 122) la crête est beaucoup plus développée, et la huppe plus réduite que chez la poule (fig. 123). Les Houdans sont de dimension moyenne et leur poids ne dépasse guère 3 kilogrammes et demi.

La race *de Mantes* est une sélection de celle de Houdan en vue de la production de la chair. Elle est plus rustique encore. La race *de Gournay* lui ressemble, mais est moins apte à fournir de bons poulets de table.

L'importation en France de la race *Cochinchinoise* ou *Cochin* remonte à une soixantaine d'années. Les volailles



Fig. 123. — Poule de Houdan.

de ce type sont hautes, courtes, épaisses, avec une tête relativement petite et une queue très écourtée. Le coq adulte pèse de 5 à 6 kilogrammes ; la taille de la poule (fig. 124) est un peu inférieure. La couleur du plumage est fauve, perdrix, noire ou argentée suivant les variétés. La race cochinchinoise est très rustique, mais tardive ; sa chair est de qualité inférieure. Elle pond dès la sortie de l'hiver et pendant la plus grande partie de l'année ; ses œufs sont petits, d'un jaune rosé. Les

poules cochinchinoises sont d'excellentes couveuses.

La race *de Langshan* (fig. 125), importée de Chine, est plus grande encore que la précédente et plus allongée. Elle a sensiblement les mèmes qualités et les mèmes

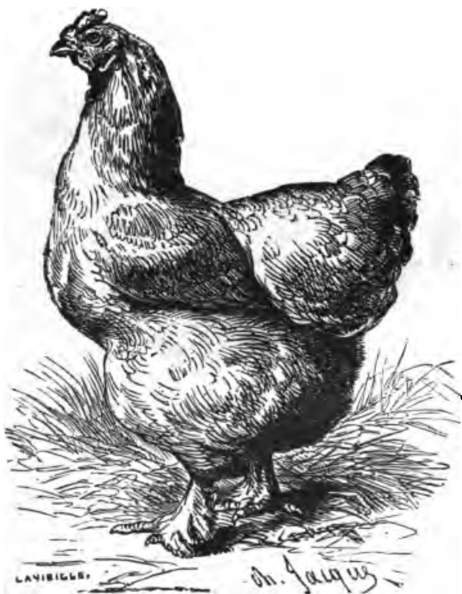


Fig. 124. — Poule Cochinchinoise.

défauts; elle fournit cependant un peu plus d'œufs et couve moins.

La race *de Faverolles* résulte, sans aucun doute, du croisement de poules de Houdan avec des coqs asiatiques, cochinchinois ou autres. Elle est mal fixée et présente, par conséquent, des types assez différents. Tous cependant sont épais, courts, relativement volumineux; le plumage de couleur saumonée y domine. Très

rustique, très précoce, avec une chair de qualité moyenne, la Faverolles convient parfaitement pour la production de poulets communs de belle apparence. Elle pond des œufs moyens, rosés ; c'est une bonne couveuse.

Dans l'énumération qui précède, nous avons volontai-



Fig. 125. — Poule de Langshan.

rement omis de signaler les races de luxe, dont la beauté ou la singularité fait surtout le mérite : *Andalouse*, *Minorque*, *Hambourg*, *Padoue*, *Bantam*, etc. Ce sont races d'amateurs, qui ne sont pas à leur place à la ferme.

Ponte. Production des oeufs. — La poule pond chaque année un nombre d'œufs qui varie de 80 à 220, ce dernier chiffre étant exceptionnel. Les meilleures pondeuses

se trouvent, nous l'avons vu, dans nos races françaises de Bresse, de Barbézieux, de Crèvecœur, de Houdan, et dans les races étrangères de Leghorn et de Campine. La poule commune donne en moyenne, chaque année, 100 œufs dont le poids varie de 40 à 80 grammes. Le poids moyen d'un œuf diffère d'une race à l'autre, et n'est pas nécessairement en rapport avec la taille des poules. La cochinchinoise, très volumineuse, pond des œufs de 55 à 60 grammes comme la Houdan, beaucoup plus petite; ceux de la poule de Bresse dépassent généralement 60 grammes, ceux des Crèvecœur atteignent facilement 70 grammes.

Dans chaque race il existe de bonnes et de mauvaises pondeuses; il faut donc tenir le plus grand compte de l'aptitude individuelle. La ponte est aussi, d'une facon très étroite, sous l'influence de l'alimentation. Une nourriture abondante et riche, sans cesser d'être normale, assure la production d'œufs nombreux et lourds. Les graines de céréales (blé, maïs, millet, sarrasin, etc.) données seules, même en grande quantité, ne peuvent suffire à des poules dont la ponte est intensive que si celles-ci vivent en liberté et trouvent beaucoup de larves et d'insectes à dévorer; les poules étroitement parquées, ou celles qui pondent à l'époque où les insectes sont rares, doivent recevoir une nourriture animale complémentaire. On se trouvera bien, par exemple, de fournir chaque jour 5 à 6 grammes de sang desséché ou de farine de viande, avec 110 à 120 grammes de blé ou une quantité équivalente d'autres grains. Les rations peuvent, d'ailleurs, être constituées de façons très différentes, avec les produits dont on dispose ou ceux qu'il est possible de se procurer économiquement. Parfois, à la viande on substitue des matières végétales riches en azote, des tourteaux notamment, mais on obtient généralement ainsi de moins bons résultats.

Voici un type de ration exclusivement végétale; chaque poule pondeuse reçoit quotidiennement un mélange ainsi formé :

Son...	30	grammes.
Tourteau de coprah	15	—
Pomme de terre	110	—
Eau	95	—

Les formules, on le comprend, varient à l'infini suivant les circonstances.

Il faut aussi que les poules puissent ingérer assez de carbonate de chaux pour la formation de la coquille des œufs; le calcaire du sol ou les débris des cours de ferme le leur fournissent généralement en quantité suffisante, mais, quand elles sont maintenues au poulailler, sur des terres argileuses ou siliceuses, il peut y avoir intérêt à leur donner des matières calcaires finement divisées, de la craie broyée par exemple.

L'introduction, dans les rations des poules, de produits excitants tels que poivre, anis, fenu-grec, etc., n'exerce sur la ponte qu'une influence des plus restreintes, sinon tout à fait nulle. Les *poudres à faire pondre*, où ces substances entrent souvent en proportion minime, n'ont donc pas les vertus que leur attribuent d'alléchants prospectus et leur prix élevé, hors de proportion avec les services qu'elles rendent, doit les faire rejeter.

Les poules ne pondent pas régulièrement pendant toute l'année. Habituellement la ponte commence à la fin de l'hiver et cesse à l'arrière-saison. Cependant certaines races : Cochinchinoise, Langshan, Faverolles, sont particulièrement aptes à donner des œufs pendant l'hiver. Une nourriture abondante et riche, le séjour pendant la nuit dans un poulailler où la température ne descend pas au-dessous de 15 à 16 degrés et, pendant le jour, le libre parcours dans un enclos exposé au midi et abrité des vents froids, permettent aux poules de pondre

à l'époque où les œufs sont rares et, par conséquent, acquièrent une plus-value notable.

La ponte commence dès la première année. Chez plusieurs races, de petite taille généralement, Leghorn, Faverolles, Houdan, on rencontre souvent des poulettes qui donnent leur premier œuf à quatre mois et demi ou cinq mois. C'est entre deux et quatre ans que les poules fournissent le plus d'œufs ; il n'est jamais avantageux, pour cette production, de les garder au delà de quatre ans, car elles coûtent alors plus qu'elles ne rapportent ; le plus souvent même il conviendrait de les sacrifier dès la troisième année.

Les poules privées de coq et celles qui couvent donnent, assure-t-on, moins d'œufs que les autres.

Incubation naturelle. — Pour éclore et donner un poussin, l'œuf fécondé a besoin d'être soumis à l'action d'une température convenable pendant une période déterminée. A l'état libre, les oiseaux réalisent cette condition en se couchant sur leurs œufs, dès qu'ils en ont pondu un nombre suffisant ; c'est l'incubation naturelle.

La durée de l'incubation, c'est-à-dire la période comprise entre le moment où l'oiseau commence à couver et celui de l'éclosion, varie avec les espèces, un peu avec le climat et la saison. Elle atteint en moyenne :

Œufs de poules	21	jours.
— de dindes	28	—
— de pintades	28	—
— de canes	28	—
— d'oies	30	—
— de pigeons	19	—

Nous avons vu déjà qu'il existe des races de poules plus ou moins bonnes couveuses ; parmi les meilleures figurent celles de Bresse, de la Flèche, la Cochinchinoise, la Dorking. L'aptitude à couver est aussi une qualité individuelle.

Aux poules couveuses, on réserve des nids, — faits de paniers, de caisses en bois garnies de paille ou simplement creusés dans le sable propre que l'on revêt de foin, — dans lesquels on dépose les œufs, au nombre d'une douzaine, un peu plus ou un peu moins suivant la taille des volailles. Le *couvoir*, où sont placés les nids, doit être modérément chaud, bien aéré, quoique sans courant d'air, et situé dans un endroit calme pour que les couveuses ne soient pas dérangées. Il faut avoir soin de maintenir les nids propres et exempts de vermine.

Chaque jour, on enlève la poule de son nid pendant quelques instants, pour qu'elle puisse se nettoyer et prendre sa nourriture. En la maintenant constamment sur ses œufs, comme on le fait parfois à tort, on ne peut que la rendre malade, tout en obtenant une éclosion défectueuse. Il convient, autant que possible, de n'avoir, dans un même local, qu'un petit nombre de couveuses, et d'isoler celles qui, farouches ou turbulentes, jetteraient le trouble parmi les autres. L'incubation d'une espèce par une autre est fréquente et réussit parfaitement; on peut confier à la poule 5 ou 6 œufs d'oies ou de canes, à la dinde, 20 à 25 œufs de poules, 11 ou 12 œufs de canes ou d'oies.

L'éclosion de tous les œufs d'une même couvée ne se fait pas en même temps; elle se prolonge normalement pendant vingt-quatre heures, quelquefois plus.

Les couvées se font au printemps et en été, mais il est avantageux d'en obtenir pendant l'hiver, pour la production de poulets bons à vendre au printemps, alors que le prix en est élevé, et de jeunes poules dont la ponte se prolonge pendant la mauvaise saison. On obtient surtout ce résultat par l'*incubation forcée*, en imposant à la poule, et plus souvent à la dinde, — maintenue momentanément de force sur le nid, dans un local à température douce, — de couver à une époque où elle ne le ferait pas naturellement. Ce procédé nécessite des soins spéciaux, et souvent

le sacrifice d'un assez grand nombre d'œufs, cassés avant que la bête se résolve à couver.

Incubation artificielle. — Cette méthode consiste dans l'emploi d'appareils propres à remplacer les volailles couveuses et dénommés, pour cette raison, *couveuses artificielles*.

Ces appareils sont, en principe, des étuves formées d'une caisse en bois dans laquelle les œufs sont mainte-

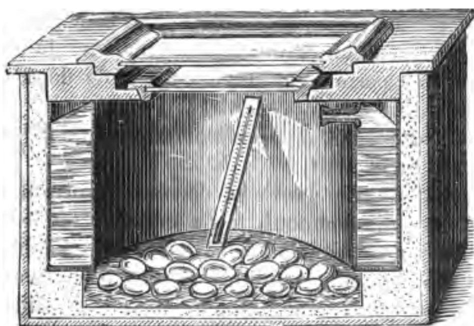


Fig. 126. — Coupe d'une couveuse à renouvellement d'eau chaude et à réservoir circulaire.

nus à une température de 38 à 39°, sans jamais dépasser 40°. Il existe de très nombreux modèles de couveuses, qui ne sont pas tous également bons. La construction doit en être très soignée et les appareils trop bon marché sont souvent défectueux.

Les couveuses peuvent être amenées à la température convenable au moyen d'eau chaude, introduite dans une double enveloppe (fig. 126) et renouvelée deux fois par vingt-quatre heures; on remplace chaque fois une partie de l'eau de la couveuse, préalablement soutirée, par de l'eau bouillante. Ce système est économique, mais il exige quelque habitude, d'ailleurs vite acquise.

Dans d'autres systèmes, le chauffage se fait au thermosiphon, c'est-à-dire par circulation d'eau, portée au degré voulu à l'aide d'une lampe à pétrole ou à alcool. Certaines couveuses, enfin, sont à injection d'air chaud.

Le chauffage des couveuses est continu ou intermittent; dans le premier cas la conduite en est plus facile, mais il ne faut pas oublier qu'une température absolument constante n'est nullement nécessaire.

On s'assure de la chaleur qui règne dans la couveuse à l'aide de thermomètres parfaitement gradués et où le degré 40 est marqué d'un trait plus fort. Les bons modèles sont, d'ailleurs, munis de régulateurs de température, qui ne permettent pas à celle-ci de dépasser le point critique.

Les couveuses sont à parois isolantes, pour éviter les déperditions de chaleur.

Les œufs placés dans la couveuse doivent être retournés quotidiennement, à la main lorsqu'il s'agit d'un petit nombre; pendant cette opération, ils subissent un court refroidissement, qui favorise l'éclosion et assure la vigueur des poussins à leur naissance. Les poules qui couvent ne manquent jamais de retourner leurs œufs et, comme nous l'avons vu, les abandonnent chaque jour quelques instants.

Il faut surveiller aussi le renouvellement de l'air dans l'appareil et s'assurer que l'atmosphère n'est pas trop sèche; on évite ce dernier inconvénient en y plaçant une éponge ou un feutre mouillé.

L'éclosion doit se faire d'elle-même; il est imprudent de chercher à aider le poussin à sortir de sa coquille, car on le blesse toujours en procédant ainsi et l'on ne réussit qu'à provoquer sa mort.

Pour un nombre d'œufs donné, la proportion des poussins obtenus est toujours plus faible, avec les couveuses artificielles, que dans le cas de l'incubation naturelle; mais la facilité de les avoir à toute époque de

l'année et par grandes quantités à la fois compense cet inconvénient.

Choix des œufs pour l'incubation. Mirage. — Les œufs récemment pondus, et, dans tous les cas âgés de moins de quinze jours, sont ceux qu'il faut rechercher pour les soumettre à l'incubation, naturelle ou artificielle; le germe perd sa vitalité au bout d'un temps assez court. On conserve les œufs, jusqu'au moment de les utiliser, en les disposant dans des caisses ou des corbeilles, placées dans un local où la température varie peu et où l'air se renouvelle lentement, dans un bon cellier par exemple. Ceux qui ont été couvés déjà, ceux qui sont difformes, dont la grosseur est anormale ou la coquille d'une épaisseur excessive, doivent être rejetés.

Le *mirage*, c'est-à-dire l'examen par transparence, à la lueur d'une lampe ou d'une bougie, permet d'éliminer dès le début les œufs mal constitués; en y procédant le quatrième ou le cinquième jour de l'incubation, il donne la faculté de reconnaître les œufs dont le germe se développe normalement, sous la forme d'une sorte d'araignée rouge, et de supprimer les œufs clairs, non fécondés, ou les œufs troubles.

Avant la mise en incubation, les œufs sont nettoyés en les trempant dans l'eau tiède, puis en les essuyant aussitôt.

Élevage. — L'élevage est naturel ou artificiel. Dans le premier cas, le soin des poussins est laissé à la poule qui les a couvés. Dès qu'ils sont éclos et débarrassés de leur coquille, elle les abrite sous ses plumes, les réchauffe et les sèche. Elle leur cherche aussi la nourriture qui leur convient.

Pour lui laisser plus de calme et protéger sa couvée contre les nombreux ennemis qui la menacent : chats, fouines, éperviers, etc., on la place sous une *mue* en grillage (fig. 127) ou dans une *boîte d'élevage*, dont les

ouvertures permettent aux poussins de sortir pour chercher leur nourriture et de rentrer aisément pour se réfugier auprès de leur mère.

Pendant les quinze premiers jours, les jeunes oiseaux de basse-cour résistent fort mal aux intempéries et il faut s'efforcer de les leur éviter. Au bout d'un mois, les poussins commencent à ne plus chercher refuge sous les ailes de la poule; à ce moment, en mettant à leur

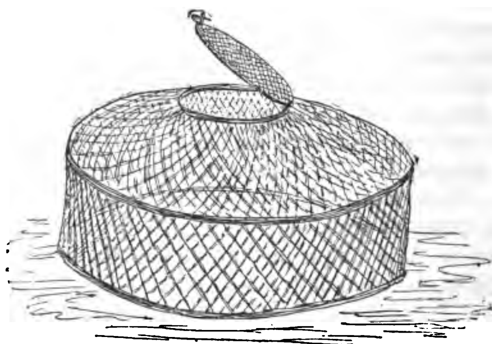


Fig. 127. — Mue en grillage.

disposition des perchoirs bas, assez larges, on leur évite les efforts qu'ils feraient sans cela pour se jucher sur tous les objets à leur portée.

Dans l'élevage artificiel, on fait usage de *sécheuses* et d'*éleveuses*. Les couveuses sont souvent pourvues, à la partie supérieure, d'une boîte formant sécheuse; il existe aussi des appareils séparés remplissant le même but. Les uns et les autres, s'ils ne sont pas chauffés par la paroi supérieure, doivent être revêtus d'une épaisse couche de sable sur le fond qui reçoit la chaleur, et garnis en haut d'un édredon; il faut que les jeunes oiseaux y respirent à l'aise, ce qu'on obtient à l'aide de bouches d'aération. Les poussins, extraits de la couveuse

un peu après l'éclosion, ne séjournent dans la sécheuse que vingt-quatre à trente-six heures.

L'*éleveuse* est une boîte chauffée à une température qui peut varier de 18 à 28° et dans laquelle les poussins trouvent une protection efficace contre le froid et les intempéries. Le chauffage est obtenu par renouvellement d'eau chaude ou à l'aide du thermosiphon. Il faut entretenir dans les éleveuses une grande propreté, pour éviter leur envahissement par des parasites de tous genres.

Alimentation des poussins et des poulets. — Les poussins ne doivent recevoir aucune nourriture pendant les vingt-quatre heures qui suivent leur naissance; ce n'est que le second jour qu'ils mangent réellement. On peut leur donner alors, comme premier repas, de la mie de pain rassis finement émiettée, puis des pâtées de pain trempé dans l'eau ou le petit-lait, des bouillies de farines d'orge ou de maïs, des œufs durs hachés menu.



Fig. 128. — Billot à pâtée.

Dès le quatrième jour ils commencent à becqueter du riz cuit, de la pomme de terre cuite, du millet; des feuilles de laitue ou de chicorée, crues ou cuites, du fromage maigre, du sang cuit au bain-marie puis divisé en menus morceaux, des larves de fourmis, des vers de toutes sortes peuvent leur être donnés ensuite.

Pour éviter le gaspillage et la malpropreté, les pâtées seront placées sur des *billots* (fig. 128) ou dans des *augettes* (fig. 129), la boisson dans des abreuvoirs de divers modèles, parmi lesquels les *abreuvoirs siphoïdes* (fig. 130) sont à recommander.

On s'ingéniera à varier la composition des repas, en faisant se succéder des aliments secs et des aliments aqueux. Pendant les huit premiers jours, ces repas seront au nombre de quatre ou cinq; trois pourront

suffire ensuite. Renouveler les aliments pour qu'ils soient toujours frais. Un peu de sel, d'ail ou d'oignon finement hachés introduits dans les pâtées jouent un rôle condimentaire utile.

Quand les poussins ont trois semaines, on peut commencer à leur donner du petit blé, de l'avoine, du sarrasin, des choux, etc. Par la suite ils reçoivent aussi du maïs, du chènevis, des pâtées de farines de seigle ou d'orge, etc., auxquels il convient de joindre de la verdure (chicorée, oseille, orties hachées, etc.) et des vers ou un peu de viande ou de sang desséché. La nourriture animale est surtout indiquée pour les coqs et les poules destinés à la reproduction.

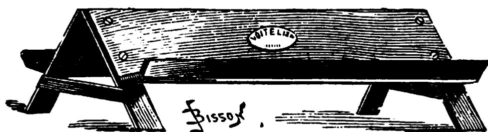


Fig. 129. — Augette à pâtée (Voitellier).



Fig. 130. — Abreuvoir siphoïde.

Pour les poulets qui vivent en liberté et utilisent à volonté les déchets de tous genres produits à la ferme, en même temps que de nombreux insectes, 40 à 50 grammes de menues graines par tête, donnés en une seule fois, suffisent; s'ils sont parqués dans une enceinte restreinte, il faut doubler la dose, pour compenser l'insuffisance des aliments de rencontre.

Les poulets destinés à l'engraissement doivent recevoir une nourriture plutôt volumineuse que riche, en vue de développer leur estomac et leur intestin. Nous

avons insisté précédemment sur l'alimentation des poules pondeuses.

Le plus souvent le grain est distribué à la volée ; en prenant quelques précautions, on peut éviter qu'il ne s'en perde de trop grandes quantités. Une bonne méthode consiste à le placer dans des augettes munies d'arceaux

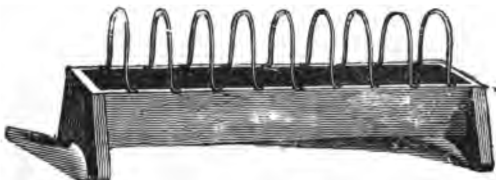


Fig. 131. — Augette à arceaux.

en fil de fer (fig. 131) qui ne permettent pas aux poules de l'éparpiller à terre.

Nous avons vu plus haut que de petits appareils servent à disposer les pâtées et à recevoir les boissons. Le petit-lait figure très avantageusement parmi ces dernières.

Engraissement. — L'engraissement a pour but non seulement d'accroître le poids des volailles, mais encore de donner à leur chair une qualité supérieure. On le néglige trop souvent à la ferme, où l'on pourrait, avec quelques soins, faire acquérir à peu de frais une plus-value notable aux poulets de vente ou de consommation.

Les oiseaux en bon état, dont la croissance est presque terminée et qui ont toujours reçu une nourriture abondante, sont ceux qui se prêtent le mieux à l'engraissement. Sous ce rapport, nous avons vu que les races se comportent différemment.

L'engraissement peut être pratiqué à toute époque de l'année, mais il est défavorablement influencé par les fortes chaleurs et les grands froids ; aussi convient-il de placer les oiseaux qui y sont soumis dans une pièce à

température douce, assez uniforme, comprise, autant que possible, entre 15 et 18°.

L'*engraissement naturel* peut se faire en liberté, en fournissant aux volailles une nourriture très abondante, mais il n'est alors jamais complet. On obtient des résultats

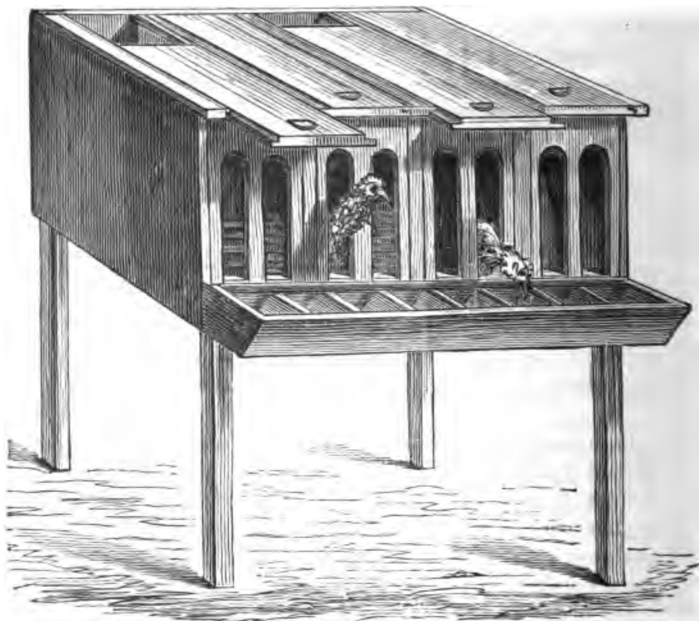


Fig. 132. — Épinette (Voitellier).

meilleurs en faisant usage d'*épinettes* (fig. 132), sortes de boîtes dont la façade présente des ouvertures par où les oiseaux, maintenus en claustration, peuvent passer la tête pour prendre leur nourriture dans les augettes fixées en avant. L'immobilité relative des poulets, la demi-obscurité dans laquelle on les laisse, la régularité de la

température, sont autant de conditions favorables à l'engraissement.

Les poulets en épinettes reçoivent chaque jour deux ou trois repas variés, composés d'aliments substantiels : grains divers, pâtées de farines, riz cuit, tourteaux, etc. L'engraissement est rarement prolongé plus de trois semaines.

Les épinettes malpropres sont souvent envahies par la vermine ; c'est une cause d'insuccès facile à éviter.

L'*engraissement artificiel* consiste dans l'application des divers procédés de *gavage forcé*.

Les poulardes de la Bresse et de la Sarthe, les chapons du Mans sont gavés en leur introduisant, à la main, dans le bec des pâtons faits de farine de maïs, d'orge ou de sarrasin. En Beauce et en Normandie, on procède au gavage à l'aide d'un entonnoir à long col, dans lequel on fait couler une nourriture semi-liquide.

C'est également un entonnoir qu'on emploie, à Toulouse, pour faire absorber de grandes quantités de maïs aux oies et aux canards.

Dans les établissements où l'engraissement se fait en grand, on se sert d'appareils spéciaux, dits *gaveuses*, avec lesquels la distribution des pâtées aux volailles est très rapidement effectuée.

Poulailler. — Le poulailler doit être réservé aux poules et aux coqs. On affecte parfois un local unique à tous les oiseaux de basse-cour ; c'est une erreur, qui place dans des conditions défavorables des espèces qui n'ont ni les mêmes mœurs ni les mêmes besoins.

Le poulailler ne remplira complètement les conditions d'une bonne hygiène que s'il est sec, bien ventilé, suffisamment spacieux, à température assez égale en toute saison, comprise, autant que possible entre 12 et 18°. Un baraquement en bois, une construction légère en briques, une pièce convenablement aménagée, facile à nettoyer et

à désinfecter, peuvent servir pour cet usage. On en garnira les ouvertures d'une toile métallique et le sol sera recouvert de sable, de terre légère sèche, de cendre ou de plâtre.

Les *perchoirs* placés tous au même niveau, à $0^m,60$ ou $0^m,70$ de hauteur, écartés de $0^m,60$ et formés de traverses de sapin à section méplate, assez larges, posées sur des appuis, sont bien préférables aux échelles, dont les volailles veulent toutes occuper les échelons les plus élevés. On compte environ un mètre courant de perchoir pour trois poules.

Les *pondoirs*, constitués par des boîtes en bois de $0^m,30$ de côté, ouvertes à la partie supérieure ou sur leur

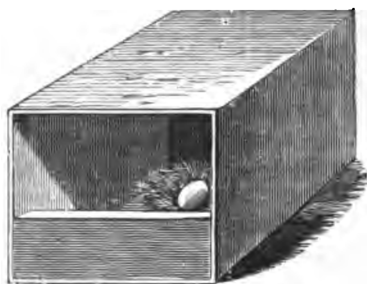


Fig. 133. — Pondoir couvert.

face antérieure (fig. 133), sont plus faciles à nettoyer que ceux en osier. On les dispose par terre ou à une faible hauteur, dans les endroits les plus tranquilles, à raison d'un pour dix poules.

Les augettes et les abreuvoirs, dont nous avons parlé précédemment, complètent le mobilier du poulailler.

Ce local doit être soumis à des lavages fréquents et soignés; la propreté est la meilleure protection contre les maladies et les parasites qui sévissent si souvent dans les basses-cours.

Sous un abri quelconque, il convient de ménager un trou rempli de terre sèche mêlée à de la fleur de soufre, où les volailles puissent se poudrer et se débarrasser ainsi de leurs parasites.

La composition de la population du poulailler varie suivant les conditions d'exploitation, d'habitat, d'alimentation. On compte, en moyenne, un coq par six à douze poules, six au plus pour des oiseaux étroitement parqués, davantage pour ceux qui jouissent d'une plus grande liberté.

Dindon.

Les races de dindons se distinguent surtout par leur plumage; les plus importantes sont : le *dindon noir* (fig. 134), le *dindon blanc*, le *dindon gris*, le *dindon rouge*, le *dindon ocellé*, le *dindon bronzé*.

Très rustique à l'âge adulte, le dindon est délicat au début de son existence, et son élevage présente des difficultés qui rebutent souvent ceux qui le tentent. Les couvées réussissent généralement bien, mais les jeunes meurent parfois dans la proportion de 50 pour 100 et plus. Les dindonneaux redoutent les brusques alternatives de température et l'humidité; il faut avoir soin de leur ménager un abri, clair, sec et aéré, un hangar par exemple, contre les intempéries et particulièrement les pluies froides du printemps.

Leur première nourriture diffère peu de celle qu'on donne aux poussins et ce que nous avons dit de celle-ci s'applique à celle-là; l'ortie blanche hachée, si souvent recommandée, est à coup sûr un bon aliment végétal, mais auquel on peut substituer d'autres plantes vertes : laitues, chicorées, choux, etc., qui agissent favorablement en cas de constipation. Si la diarrhée survient, au contraire, restreindre les repas et y introduire plus de grains et de substances animales : sang de bœuf cuit, œufs de fourmis, larves d'insectes.

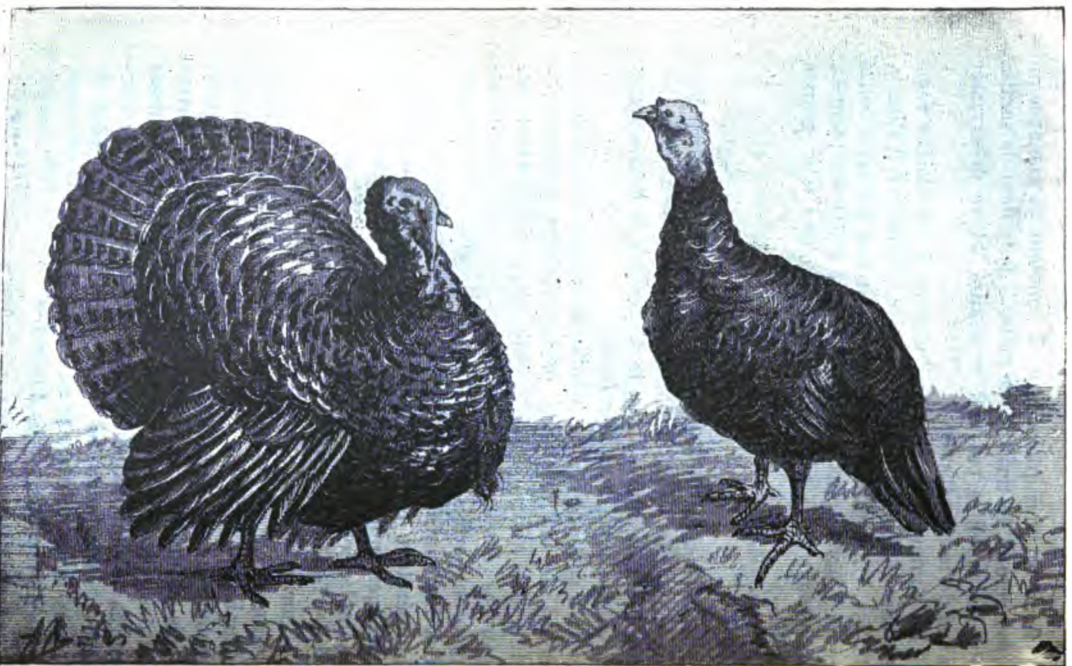


Fig. 134. — Dindon et dinde noirs.

Jusque vers deux mois, il est préférable de conserver les dindonneaux au voisinage de la ferme et de leur donner une nourriture abondante.

A cet âge, ils subissent une crise dangereuse, la *pousse du rouge*; les caroncules du bec et du cou se développent et prennent leur teinte définitive; il faut alors redoubler de précautions. Ce moment passé, l'animal, devenu très résistant, peut être envoyé aux champs. Dans les régions où le dindon est généralement exploité, de véritables troupeaux de dindonneaux, conduits par des enfants ou des femmes, parcourent les chemins, la lisière des bois, les terres incultes, les champs moissonnés, à la recherche de leur nourriture; cette méthode d'élevage est des plus rationnelles. Le dindon consomme de grandes quantités de limaces et d'insectes; il absorbe aussi des glands, des faînes, des graines diverses, qui viennent s'ajouter aux grains, pâtes de farines ou de pomme de terre, etc., qu'on peut lui fournir. C'est un glaneur émérite.

Les dindonneaux atteignent tout leur développement vers six ou sept mois. A ce moment, on sépare ceux que l'on conserve pour la reproduction de ceux destinés à l'engraissement; ces derniers reçoivent une nourriture abondante et riche. Le gavage avec des châtaignes bouillies, des farines de froment, de maïs, de pois ou de vesce leur est souvent appliqué; il dure de quinze jours à un mois.

La dinde donne chaque année une trentaine d'œufs en deux périodes de ponte, l'une en mars-avril, l'autre en juillet-août. C'est généralement une excellente couveuse; nous avons vu qu'on peut lui confier les œufs de poule.

La durée de l'incubation des œufs de dinde est de vingt-huit jours; pendant ce temps, il faut avoir soin de mettre de la nourriture et de l'eau à portée de la couveuse, qui ne quitte pas volontiers son nid.

Les dindons mâles brisent les œufs ou tuent les petits ; il faut donc les tenir éloignés des uns et des autres.

Pintade.

La pintade est peu commune à la ferme. Sa chair est fine et rappelle celle du faisan ; elle est excellente quand l'oiseau n'a pas dépassé l'âge de six ou sept mois. On reproche à la pintade son cri désagréable.

L'élevage des pintadeaux est facile, beaucoup plus que celui des dindonneaux ; à cette différence près, il se fait de la même façon.

Oie.

On connaît plusieurs espèces d'oies. Les seules races qui nous intéressent sont : l'*oie commune* ou *séquanienne*, assez élancée et qui pèse de 4 à 5 kilogrammes à l'âge d'un an ; l'*oie de Toulouse* (fig. 135) dont le corps volumineux, revêtu de plumes grises, repose sur des pattes courtes, et l'*oie* d'*Embden*, très semblable à la précédente, sauf la couleur, qui est blanche. L'oie de Toulouse, très répandue dans le sud-ouest de la France, est celle que l'on préfère pour la production des foies gras ; elle peut atteindre jusqu'à 8 kilogrammes et plus.

Chez l'oie commune, le mâle ou *jars* diffère de la femelle par une plus grande taille et un plumage complètement blanc, au lieu d'être en grande partie gris.

On groupe les oies à raison de 6 femelles pour un mâle. La ponte ne commence qu'en mars et donne environ 15 œufs. L'oie couve avec une extrême sollicitude ; l'incubation dure une trentaine de jours.

Il faut aux jeunes oisons beaucoup d'herbe verte, souvent la moitié de leur ration. Avec du pain mouillé, des pâtées très humides de farines d'orge ou de maïs,

parfois additionnées d'œufs cuits très divisés, on leur donne des salades, des pousses d'ortie hachées, etc. Ils réclament de la verdure fraîche et le pâturage dans les prairies leur convient parfaitement. Jusqu'à l'âge d'un mois, le jeune oison redoute la pluie et le froid.

L'oie recherche l'eau claire et profonde. Elle trouve en



Fig. 135. — Oies de Toulouse, mâle et femelles.

partie sa nourriture dans les champs, où on la conduit par bandes parfois nombreuses. On complète son alimentation avec du maïs, de l'orge, du blé, de l'avoine. du sarrasin, des pommes de terre cuites, etc.

Souvent on livre l'oie à la consommation vers l'âge de cinq mois, alors qu'elle n'est qu'à moitié développée. Il est plus avantageux de ne l'engraisser qu'à huit mois, en lui demandant auparavant trois ou quatre récoltes de duvet.

Une oie à laquelle on n'enlève son duvet qu'à la veille de la mue peut en fournir environ 80 grammes par an. Ce produit se vend assez cher.

Dans certaines régions (Toulouse, Ruffec, Nérac, Strasbourg), le gavage se fait en grand pour la production des *foies gras*.

Canard.

Parmi les races de canards, plusieurs sont recherchées exclusivement pour leur beauté ou leur originalité (1). Celles que l'on exploite à la ferme doivent la faveur dont elles jouissent à leur rusticité, à leur facilité d'engraissement et à la qualité de leur chair ; les plus répandues sont le *canard de Rouen* (fig. 136) qui, engraissé, peut atteindre, vers huit mois, 3 kilogrammes et plus ; le *canard de Duclair*, également originaire de Normandie et plus volumineux encore ; le *canard* d'*Aylesbury*, à plumage blanc ; le *canard de Pékin*, également blanc, mais plus rustique et moins gros.

Le canard est un oiseau d'eau, bien plus encore que l'oie, et la proximité d'une rivière, d'un ruisseau ou d'une mare est un élément de succès dont il faut tenir compte pour son élevage. A défaut, un bassin, ou même un simple baquet plat, avec de l'eau renouvelée, suffit, mais dans ce dernier cas, le canard réclame plus de soins et il faut lui fournir complètement sa nourriture.

Nous empruntons les lignes qui suivent à M. Rémy Saint-Loup (2) : « Le cultivateur ou le fermier qui possède une bande de canards qui doivent lui procurer un revenu accessoire, à côté d'autres revenus d'agriculture qui exigent tout son temps, a tout avantage à laisser ses oiseaux aller à l'eau. Cette manière d'élevage se fait dans beaucoup de localités; les oiseaux habitent une hutte, un poulailler, une écurie quelconque pendant la nuit et, le jour venu, s'en vont gagner la rivière ou la mare voisine. Là, ils trouvent une grande partie de leur

(1) Voy. Rogeron, *Les canards* considérés à l'état sauvage et comme oiseaux d'agrément en domesticité.

(2) Remy Saint-Loup, *Les oiseaux de basse-cour*. Librairie Baillière.

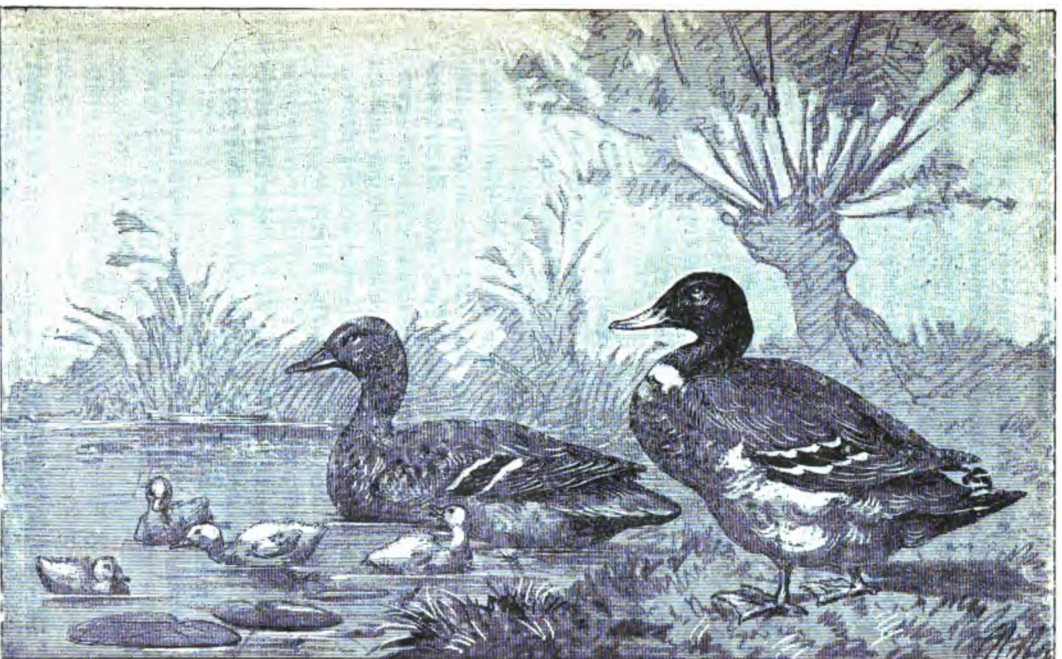


Fig. 136. — Canards de Rouen.

nourriture s'ils peuvent se promener sur une étendue considérable. Des têtards de grenouilles, des insectes, des plantes aquatiques sont à leur portée, ils en profitent. Le soir, une poignée de grain ou une pâtée complète l'alimentation, qui est ainsi économique. »

Les huttes, les cabanes, les abris réservés au canard doivent être entretenus dans une grande propreté si l'on veut éviter les maladies et les parasites; on ne tient généralement pas assez compte de cette prescription. La ponte a lieu dans ces refuges; elle commence vers la fin de février et dépasse rarement 50 à 60 œufs. A défaut de canes couveuses, ceux-ci peuvent être confiés à des poules ou à l'éleveuse artificielle. L'éclosion se produit au bout de 28 jours.

Les canetons se jettent volontiers à l'eau quelques heures après leur naissance, mais il faut les surveiller au début, s'assurer qu'ils peuvent sortir des bassins et que leurs bains ne se prolongent pas trop.

On leur donne d'abord une nourriture très humide; pain mouillé, pâtées de farines d'orge ou de maïs, avec un peu de verdure hachée. Plus tard, ils trouvent eux-mêmes, sous la forme de vermisseaux, de mollusques, de larves d'insectes, la nourriture animale qui leur est nécessaire, et qu'on peut compléter par du sang de bœuf cuit; on leur donne alors des grains divers, des pâtées de pomme de terre bouillie, etc.

A Agen, à Nérac, en Picardie, on pratique l'engraissement des canards, pour la production des foies gras, de la même façon qu'avec l'oie.

Comme celle-ci, le canard fournit une certaine quantite de duvet, qu'on recueille à l'automne.

Pigeon.

Le pigeon en liberté trouve au dehors, dans les champs et les cours de ferme, à peu près toute la nourriture

dont il a besoin. Ce n'est pas le moindre reproche qu'on fait à cet oiseau ; il cause dans les ensemencements des dégâts parfois considérables et devient ainsi, lorsqu'il se multiplie trop, un redoutable ennemi du cultivateur. Aussi, des arrêtés préfectoraux ordonnent-ils chaque année la fermeture des colombiers à des époques déterminées. Dans les pays d'herbage ou quand les pigeons sont peu nombreux et appartiennent à des races sédentaires, s'écartant peu des bâtiments de ferme, l'inconvénient disparaît ou s'atténue. Le pigeonnier devient alors une annexe avantageuse de la basse-cour ; il fournit, à peu de frais, des produits appréciés.

Races de pigeons. — Le nombre en est considérable, mais beaucoup n'offrent aucun intérêt pour le genre d'exploitation que nous envisageons ici ; tels sont les *pigeons voyageurs* et les *races de fantaisie* : Tambours, Culbutants, Boulants, etc. Les *races de ferme* ou *races comestibles*, qui se distinguent par leur rusticité, leur développement et leur aptitude à s'engraisser se réduisent à quelques-unes ; voici les principales :

Le *pigeon Romain*, court et très gros, au vol lourd et difficile ; peu prolifique, couve médiocrement, mais apprécié pour son volume.

Le *pigeon Montauban*, un peu plus petit, plus prolifique, également sédentaire. Il en existe plusieurs variétés.

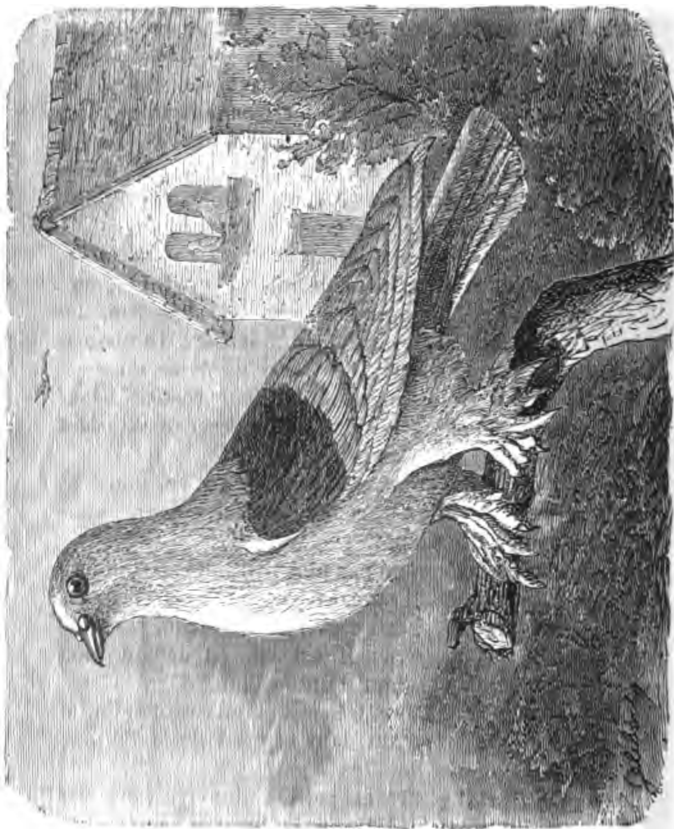
Le *pigeon Mondain*, à cou court, au vol facile, bien que naturellement sédentaire ; il est vif, se défend bien contre ses ennemis et se multiplie facilement.

Le *pigeon Maillé de Caux*, très estimé en Normandie, et le *pigeon Carneau*, répandu dans le nord de la France, présentent les mêmes qualités.

Le *pigeon Biset* (fig. 137) est petit, à plumage varié, vif et d'humeur vagabonde. Il trouve aisément sa nourriture sans qu'on la lui fournisse.

Pigeonnier. — Les pigeonniers à tourelles, fréquents jadis au voisinage des demeures seigneuriales, accom-

pagnent quelqueiois encore le château ou le grand domaine. Le pigeonnier de la ferme a des allures plus modestes.


Fig. 137. — Pigeon Biset.

Il est souvent établi dans un grenier, éclairé par un vasistas ou une fenêtre grillagée et communiquant avec le dehors par une porte largement ouverte, munie, sur

toute sa largeur, d'une planchette extérieure formant plate-forme. Chaque couple de pigeons y dispose d'une niche isolée, formée d'une caisse ouverte sur une de ses faces, et dans laquelle se trouve un nid, en plâtre de préférence.

Il importe d'entretenir le pigeonnier en bon état de propreté et de le protéger contre les incursions des chats et des rats. La vermine est un grand ennemi du pigeon.

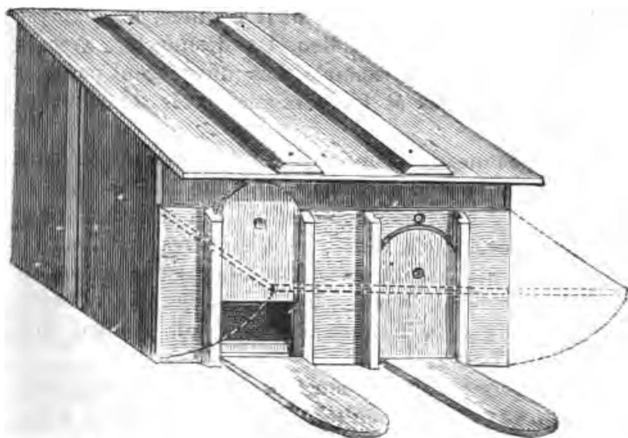


Fig. 138. — Pigeonnier.

La caisse de la figure 138 est un excellent type de pigeonnier pour un couple de pigeon vivant en liberté. Elle peut se placer partout, en l'accrochant au mur, et les deux portes dont elle est pourvue permettent les faciles allées et venues des oiseaux, qui n'ont point à y craindre les griffes ou la dent des félins ou des rongeurs.

On l'adosse de préférence, dans le centre et le nord de la France tout ou moins, aux murs exposés au midi ou à l'est, et on laisse 4 ou 5 mètres d'intervalle entre deux pigeonniers de ce genre.

Élevage du pigeon. — Le pigeon est monogame, c'est-à-dire qu'un mâle vit avec une seule femelle. Celle-ci pond deux ou trois œufs dans son nid ; on lui laisse toujours le soin de les couver, elle s'en acquitte d'ailleurs fort bien généralement. Au moment de l'éclosion, les jeunes sont nus, leurs paupières closes, et les soins de leurs parents leur sont d'autant plus nécessaires que leur première alimentation consiste dans un liquide laiteux sécrété par le jabot des oiseaux ayant couvé.

Il faut surveiller attentivement les nids, les nettoyer toutes les fois qu'il y a lieu, les désinfecter, avec la poudre de crésyl par exemple. Les murs seront passés à la chaux, les nids et les perchoirs lavés, le plancher sablé.

Les pigeonneaux reçoivent d'abord la becquée de leurs parents. A l'âge d'un mois, on donne une nourriture abondante à ceux que l'on destine à la consommation. Elle consiste en pois, vesces, petit blé, sarrasin, chènevis, millet ; un peu de sel leur convient. Le gavage, lorsqu'on y a recours, se fait le plus souvent avec des pois, ramollis et gonflés par le trempage dans l'eau pendant une douzaine d'heures.

Aux pigeonneaux reproducteurs, on donne les mêmes soins qu'aux pigeons adultes. Ils doivent disposer d'eau fraîche dans un abreuvoir, et même d'un petit bassin rempli de 10 centimètres d'eau où ils puissent se baigner. Vers la septième semaine, on les sépare des parents pour les mettre à part, par couples, soit dans un colombier fermé, pourvu de perchoirs, d'un abreuvoir et du bassin dont nous venons de parler, soit dans le pigeonnier primitif, dont on éloigne le père et la mère. On habitue ceux-ci à un nouveau pigeonnier en les y enfermant pendant quelques jours.

Maladies des oiseaux de basse-cour.

Le nombre des maladies qui s'attaquent aux oiseaux de basse-cour est trop considérable pour que nous puissions les passer toutes en revue. Tout au plus nous est-il possible de signaler les plus fréquentes, en indiquant sommairement le traitement à leur appliquer.

Maladies contagieuses. — Elles sont dues à des microbes et facilement transmissibles ; la première mesure qui s'impose dans tous les cas est donc l'isolement des sujets atteints, qui seront placés dans les meilleures conditions d'hygiène, et la désinfection des locaux contaminés, effectuée comme nous l'indiquons plus loin.

On reconnaît la *diphtérie*, si dangereuse et si répandue, aux fausses membranes qui se forment dans le bec et la gorge de l'oiseau ; celui-ci périt par asphyxie ou par empoisonnement.

Traitée dès le début, la maladie est assez facile à guérir. On cautérise largement les muqueuses de la bouche et du pharynx avec de l'huile additionnée de 5 p. 100 de pétrole raffiné; une plume servira de pinceau à cet effet. La teinture d'iode ou le pétrole pur serviront au traitement des plaies ou tumeurs externes.

Le sacrifice immédiat de l'oiseau s'impose dans le cas de *tuberculose* ou *phtisie*, qui provoque une maigreur extrême et se termine fatalement par la mort.

Le *choléra* cause des diarrhées mortelles; les poules sont surtout atteintes. Employer les mesures prophylactiques générales, pour éviter le développement de la maladie.

Contre la *teigne*, due à un champignon parasite qui fait tomber les plumes de la tête et du cou, on recommande de détacher les croûtes formées et de badigeonner la place avec du perchlorure de fer liquide, étendu de deux à trois fois son poids de glycérine.

Maladies parasitaires. — Plusieurs parasites animaux : *ascarides*, *ténias*, etc., envahissent le tube digestif des oiseaux et peuvent provoquer leur mort. Un traitement simple consiste à ajouter aux grains distribués quelques graines de semen-contra.

Il existe de nombreuses variétés de *puces*, de *punaises* et de *poux* ; chaque espèce d'oiseaux a pour ainsi dire la sienne et parfois plusieurs même. Nous avons signalé déjà qu'il convient de mettre à la disposition des volailles, pour leur permettre de se poudrer et de chasser ainsi ces parasites, de la terre sèche, du sable fin ou de la cendre, additionnée de fleur de soufre ou d'une autre poudre insecticide. Quand l'invasion est intense, il faut recourir à des moyens plus énergiques; on emploiera ceux que nous allons indiquer contre les *acariens*.

Ceux-ci comprennent plusieurs espèces : *sarcoptes*, dont l'un détermine la *gale*, qu'on traite par la pommade soufrée; *dermanysses*, *rouget*, etc. Les insufflations de poudre de pyrèthre fraîche, le badigeonnage de la face interne des plumes avec du pétrole, le passage de l'oiseau, tête non comprise, dans une caisse qui reçoit d'abondantes vapeurs sulfureuses, les bains de Barèges donnent de bons résultats contre ces hôtes incommodes et parfois même dangereux.

Désinfection des poulaillers. — La désinfection a pour but la destruction à la fois des parasites et des germes de maladies contagieuses.

On y procède en lavant les parois du poulailler, sol, murs et plafonds, et les objets qui s'y trouvent avec de l'eau additionnée de crésyl, de formol ou de lysol à raison de 10 grammes par litre. Une fois le local sec, on le fermera hermétiquement, puis on y vaporisera du formol, en plaçant le produit dans un récipient au-dessus d'une lampe à alcool ou à pétrole.

Le badigeonnage à la chaux des murs et du plafond est une bonne opération pour la destruction des insectes qui

y trouvent asile. Celle des parasites de tous genres sera beaucoup plus parfaite en faisant brûler, dans le poulailler hermétiquement clos, du soufre à raison de 20 grammes par mètre cube ; on n'ouvrira que douze heures après.

Maladies accidentelles. — Le *coryza* est l'affection connue sous le nom de rhume de cerveau chez l'homme. C'est une inflammation, parfois grave, des muqueuses nasales. On la combat par des badigeonnages de la gorge et des fosses nasales avec de l'huile contenant 2 p. 100 de crésyl. Placer les oiseaux dans un local sain, à température douce.

La *congestion pulmonaire*, la *congélation* de la crête et des barbillons sont provoquées par le froid ; *l'apoplexie*, par la chaleur ou le renversement, la tête en bas, de l'oiseau qui vient de courir. On pourra aisément les éviter.

Le *picage* se traduit par la manière singulière que contractent les poules de s'arracher mutuellement les plumes, pour les avaler ou en becqueter la base. Quelques-unes peuvent être tuées ainsi par les autres. L'affection est provoquée par une alimentation défectueuse ; la modifier en y introduisant des végétaux, choux, salades, betteraves fraîches, qu'on suspend à une ficelle à hauteur convenable ; y ajouter un peu de nourriture animale : insectes, vers, viande cuite ou sang desséché. Isoler les bêtes les plus maltraitées.

Nous ne parlerons de la *pépie*, — qui n'est point une maladie spéciale, mais une manifestation fiévreuse de maladies diverses, et parfois une affection imaginaire, — que pour condamner la pratique inutilement barbare, sinon vraiment nuisible, qui consiste à arracher l'étui corné de la langue des oiseaux sous prétexte de les guérir.

Lapin.

Le lapin domestique est exploité pour sa chair, blanche et savoureuse, parfois aussi pour sa fourrure ou pour son

poil. Il se rencontre partout à la campagne, jusque dans les plus pauvres demeures, où il tient une place importante dans l'alimentation carnée. Il doit d'être aussi répandu à son peu d'exigences, à sa faculté d'utiliser pour sa nourriture des déchets végétaux, épluchures de légumes ou mauvaises herbes, à la facilité avec laquelle il se multiplie. C'est une précieuse ressource pour la fermière.

Les soins qu'il exige sont très simples; trop souvent cependant on néglige les plus élémentaires et les lapins meurent en grand nombre, décimés par des maladies dues à la mauvaise nourriture qu'ils reçoivent, à l'exiguïté ou à la malpropreté des habitations qu'on leur réserve. Il suffit d'un peu d'attention pour éviter des pertes semblables et tirer du lapin un parti avantageux.

Races de lapins. — Elles sont nombreuses, mais quelques-unes seulement ont leur place à la ferme. Nous citerons, parmi les plus répandues : le *lapin commun,* de couleur grise ; il est très rustique, très prolifique aussi, car il donne en moyenne 10 petits par portée ; il s'engraisse bien et pèse de 3 à 4 kilogrammes à l'âge adulte.

Le *lapin géant de Flandre* n'a généralement que 6 ou 7 petits, mais il atteint facilement 6 kilogrammes.

Le *lapin géant normand* est à peu près de même taille, mais plus ramassé. C'est une bonne race productive, à développement assez rapide.

Le *lapin bélier*, à tête énorme et oreilles pendantes ; sa fécondité est trop limitée.

Le *lapin argenté* ou *lapin riche,* dont la fourrure se vend comme *petit-gris*.

Le *lapin angora,* élevé en vue de son poil soyeux, très recherché.

Le *lapin russe* (fig. 139), blanc avec le nez, les oreilles, les extrémités des pattes et de la queue noirs. Il est petit, apprécié pour sa fourrure.

Clapier. — A la ferme, l'élevage du lapin se fait en *cla-*

pier, composé de loges placées autour d'une petite cour, sous un hangar ou dans un bâtiment aéré.

Les loges doivent être établies au-dessus du sol ; ce sont

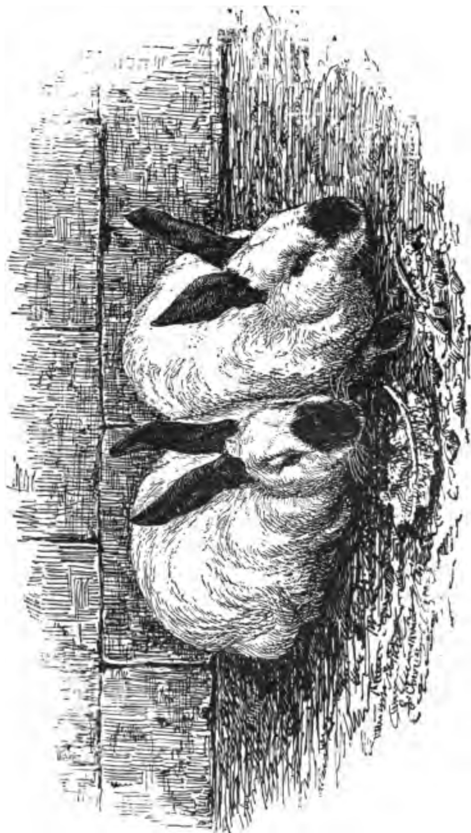


Fig. 139. — Lapins russes.

des boîtes, carrées ou rectangulaires, complètement fermées sur cinq faces et grillagées sur le devant formant porte ; le plancher en est légèrement incliné, et percé de

quelques trous pour l'écoulement des urines. On donne au moins 80 centimètres carrés de surface aux loges destinées aux mères et 70 à celles des mâles. Chacune de ces cabanes sera pourvue d'un râtelier pour le fourrage, d'une augette pour le grain et d'un vase à boire.

On forme des loges à lapins très économiques avec de vieux tonneaux couchés sur le flanc, pourvus d'un plancher rudimentaire et munis d'une porte grillagée sur l'un des fonds. Le clapier doit être placé dans un endroit calme, éloigné du bruit qui, en effarouchant la mère, cause souvent la mort des petits. Une propreté rigoureuse doit y régner.

Élevage du lapin. — La lapine porte 30 jours et allaite les jeunes pendant 5 ou 6 semaines ; elle peut faire six portées par an, dès l'âge de cinq ou six mois. C'est vers cet âge également que les mâles sont aptes à la reproduction, mais il vaut mieux attendre le huitième mois, surtout pour les races de grande taille.

On donne aux lapereaux sevrés du pain trempé dans le lait, des herbes fines, des grains d'orge ou d'avoine, avec des pommes de terre écrasées. Les lapins adultes reçoivent des herbes vertes fraîches, — il faut éviter qu'elles fermentent, — des choux, des betteraves, navets ou carottes, des épluchures de légumes, des féveroles, des pommes de terre cuites en mélange avec du son, de l'avoine, du maïs ou d'autres grains en petite quantité. Le trèfle, la luzerne, les feuilles d'orme favorisent la lactation chez les femelles. L'herbe mouillée peut provoquer chez le lapin des diarrhées mortelles.

La nourriture est distribuée en trois repas : le matin, au milieu du jour et le soir. On s'efforcera de varier les aliments. Ne pas oublier de fournir aux lapins une quantité d'eau suffisante, car ces animaux boivent, contrairement à un préjugé très répandu.

Les litières, paille ou feuilles sèches, doivent être renouvelées au moins deux fois par semaine.

On commence l'engraissement du lapin vers cinq mois; les mâles qui y sont destinés sont châtrés à trois mois. Les lapins à l'engrais, placés au repos dans des cases étroites et obscures, reçoivent une nourriture abondante et riche : pommes de terre, carottes, débris de pain, son de blé, farine d'orge ou de maïs, luzerne ou sainfoin, etc. L'animal est soumis à ce régime pendant un mois environ; il est alors bon à consommer.

Mal nourris, mal soignés, placés sur une litière humide non renouvelée, les lapins contractent des maladies : gros ventre, diarrhée, gale, affection des yeux, etc., qui en emportent un grand nombre et empêchent les autres de prospérer. Nous insistons sur la nécessité d'une surveillance active du clapier à cet égard. Il importe beaucoup aussi d'en éloigner les animaux carnassiers.

Cobaye.

Le *cobaye* ou *cochon d'Inde* est un petit rongeur qu'on élève quelquefois, assez rarement, pour sa chair douce et fade, peu estimée. Il peut se reproduire dès l'âge de 2 mois; la femelle porte 63 jours et donne chaque année deux portées de 5 à 6 petits au moins. L'allaitement dure une dizaine de jours; la croissance des jeunes est achevée à 7 mois. Les cobayes sont herbivores; on les nourrit comme les lapins.

X. — LE JARDIN DE LA FERME

Cultures potagères, fruitières, ornementales.

L'horticulture à la ferme. — Dans le très grand nombre des exploitations rurales, la part faite à l'horticulture est des plus restreintes. L'agriculteur considère volontiers cette branche de la production végétale comme un accessoire de luxe, permis à ceux seuls qui jouissent

d'une certaine aisance, sinon d'une fortune véritable, et mieux à sa place au château qu'à la ferme. Toutes ses ressources, tous ses efforts sont consacrés aux champs ; hypnotisé par les grandes surfaces et les grosses récoltes, il dédaigne ou néglige le jardin. Combien d'exploitations n'en possèdent aucun et, quand il existe, comment est-il soigné? Le plus souvent mal établi, insuffisamment fumé, à peine travaillé et presque jamais arrosé, il présente un déplorable aspect d'abandon; c'est le type du *jardin fouillis* dont parle Gressent.

Dans ces conditions, il ne peut fournir que de maigres récoltes de produits médiocres : légumes coriaces, à saveur grossière, fruits petits et pierreux, plantes florales peu garnies, à végétation irrégulière et sans beauté. Un tel jardin contraste étrangement avec ceux des propriétés de plaisance du voisinage, confiés aux soins de jardiniers de profession. On ne saurait, assurément, demander qu'il leur ressemblât ; l'utilité pourrait y perdre sans que le goût y gagnât toujours, mais son possesseur tirerait profit d'une application judicieuse des méthodes qu'on y emploie.

C'est à la fermière qu'il appartient de réagir contre le délaissement injustifié du jardinage à la ferme. Habituée aux travaux minutieux, plus dégagée des soucis de la grande culture, plus sensible aussi aux impressions délicates, au charme de la plante et de la fleur, ayant enfin la charge de la table, où légumes et fruits tiennent une si grande place, elle appréciera mieux la valeur du jardin et veillera de plus près à son entretien.

Bien conduit, le potager fruitier fournira un appoint notable a la nourriture de la famille et du personnel de la ferme, il permettra de la varier agréablement, de la rendre plus attrayante, plus savoureuse et plus alibile. Petit, mais très soigné, sans luxe inutile cependant, il ne demandera que quelques charretées de fumier, dérobées aux autres cultures qui n'en souffriront guère, et le

temps qu'on lui consacrera sera prélevé sans inconvénient sur les travaux les moins pressants. En enrichissant ainsi presque sans frais la table du petit cultivateur, il apportera dans sa modeste existence un bien-être appréciable.

Il pourra même y glisser un rayon de gaîté et de poésie s'il allie à l'utile, représenté par les produits de consommation, l'agréable de quelques plantes florales ou ornementales rustiques, placées aux endroits où elles produiront le meilleur effet et gêneront le moins les autres cultures.

Pour le fermier riche ou le grand propriétaire, le jardin est le signe de l'aisance et du confort; à la façon dont il est tenu on peut juger de l'ordre qui règne dans la maison, et dans l'exploitation même. L'homme soucieux de la bonne administration de son domaine ne saurait souffrir auprès de lui un jardinier négligent ou malhabile et, si le temps lui manque pour le surveiller, c'est à la femme, châtelaine ou fermière, qu'incombera ce soin. Elle doit donc avoir de l'horticulture des notions suffisantes pour juger des opérations qu'on exécute au jardin et, le cas échéant, donner au jardinier des ordres ou des conseils judicieux.

Jardinage d'utilité, jardinage d'agrément. — L'horticulture s'adresse, comme on l'a vu déjà dans le préambule qui précède, à deux groupes de plantes, cultivées, les unes pour les produits utiles qu'elles fournissent, les autres pour le seul plaisir des yeux ou de l'odorat. Au premier de ces groupes appartiennent les légumes et les arbres fruitiers, au second, les diverses plantes ornementales.

La production des légumes est du ressort de la *culture potagère*; celle des fruits fait l'objet de l'*arboriculture fruitière*. Comme son nom l'indique, la *floriculture* s'occupe des plantes fleuries et, par extension, de toutes les plantes décoratives herbacées ; quant aux végétaux ligneux des parcs ou des massifs, ils relèvent de l'*arboriculture d'ornement*.

Le plus souvent, arbres fruitiers, légumes et fleurs trouvent place simultanément au jardin de la ferme, comme au jardin du particulier; quelquefois aussi s'y glissent des arbustes ornementaux. Il nous faut donc aborder chacune des branches de l'horticulture, avec la brièveté que nous impose le cadre de cet ouvrage. Aux lectrices qui voudraient approfondir ces questions, nous conseillerons la lecture des volumes de l'Encyclopédie qui les traitent spécialement (1).

Établissement du jardin. — Travaux préparatoires. — On placera le jardin de la ferme aussi près que possible de l'habitation du fermier; on en a mieux ainsi les produits sous la main, et ceux-ci sont moins exposés aux déprédations des maraudeurs et des animaux; il est aussi plus facile de surveiller les travaux qui s'y font.

Choisir, pour l'établir, une terre saine, sans excès d'humidité, facile à travailler en toute saison; si elle est naturellement fertile, cela n'en vaudra que mieux, mais on pourra toujours suppléer au défaut de richesse en substances utiles par l'apport d'engrais appropriés.

La culture jardinière ne réussit que si les plantes n'ont point à souffrir de la sécheresse. Les légumes sont particulièrement exigeants sous le rapport de l'eau; il leur en faut en abondance pour fournir des récoltes élevées et des produits délicats. Il faudra donc, à proximité du jardin, une source quelconque: rivière, puits, citerne, où l'eau ne fasse jamais ou tout au moins rarement défaut. Un excellent dispositif consiste à la recevoir dans un réservoir placé au point le plus élevé du terrain à arroser, — on l'amène à la hauteur voulue en se servant d'une pompe ou d'un appareil mû par un manège, — puis à la répartir partout dans le jardin à l'aide d'une canalisation souterraine, formée de tuyaux de plomb munis de robinets extérieurs. La pression d'eau ainsi obtenue permet

(1) Bussard, *Culture potagère*. — Bussard et Duval, *Arboriculture fruitière*.

l'arrosage à la lance (Voy. fig. 140). En plaçant de distance en distance de petits bassins secondaires, formés par

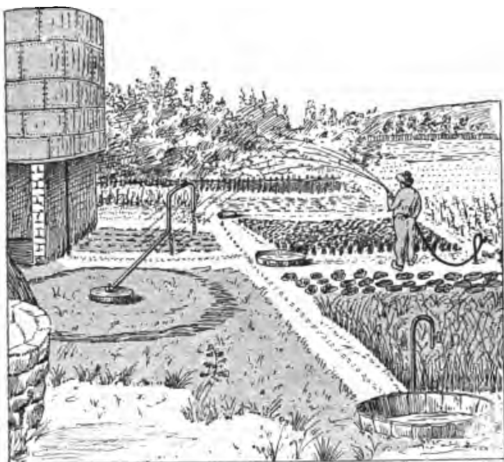


Fig. 140. — Distribution de l'eau dans un jardin potager.

exemple de tonneaux à huile ou à pétrole, défoncés par un bout ou sciés par le milieu, on facilite le travail à l'arrosoir. Dans ces bassins aussi l'eau se réchauffe, s'aère, dépose les matières calcaires qu'elle peut tenir en excès et, par conséquent, s'améliore On la distribue sur les cultures à l'aide d'arrosoirs de diverses formes et de diverses dimensions; l'arrosoir parisien (fig 141), de 8 à 15 litres, est l'un des plus employés.



Fig. 141. — Arrosoir parisien.

Après défoncement, épierrage et nivellement du

terrain, — auquel on donne soit une pente uniforme très légère, soit une horizontalité complète, — on exécute le tracé du jardin. Sa distribution varie naturellement avec les circonstances : la forme du terrain, son étendue, sa pente, son exposition, la nature des cultures qu'on y poursuivra sont autant de conditions dont il faut tenir compte. Dans tous les cas cependant, on divise la surface en *carrés*, en *planches* et en *plates-bandes* séparés par des allées ou des sentiers; il est indispensable qu'on puisse circuler entre les cultures.

Quand le jardin est de faible étendue, il peut n'avoir qu'une seule allée principale, dirigée vers la porte d'entrée ou dans le sens de la plus grande longueur; le plus souvent deux allées semblables se coupent à angle droit vers le centre. On donne à ces allées, où passent les voitures, une largeur de 2 mètres environ.

Des allées secondaires, de 1 mètre à $1^m,50$ de largeur, dont le nombre est en rapport avec la superficie du jardin, divisent celui-ci en carrés de 25 à 30 mètres de long, destinés à la culture potagère, qui doit tenir ici de beaucoup la plus grande place. Une allée de même importance circule autour et à l'intérieur du jardin, à quelque distance des clôtures. Si celles-ci sont formées de murs, on pourra avec avantage y palisser des arbres fruitiers; dans ce cas, on laissera au pied de ces murs des plates-bandes de 1 mètre à $1^m,50$ de largeur. Des *côtières* peuvent aussi remplacer celles-ci ; ce sont des bandes de terre d'une largeur de $2^m,50$ ou 3 mètres, inclinées vers l'allée.

Les côtières exposées au midi, dont l'insolation est excellente, fournissent des légumes en avance de deux ou trois semaines sur ceux des planches voisines. Celles de l'est et de l'ouest donnent encore des produits précoces. Les unes et les autres sont surtout utilisées au printemps. La côtière du nord rend de précieux services,

pendant les chaleurs de l'été, pour la culture des plantes qui réclament de l'ombre.

Les carrés du potager sont cultivés tout d'une pièce ou sectionnés en *planches*, de 1m,50 de largeur, par des sentiers de 0m,40 à 0m,50.

Réunis sur une même surface, les arbres fruitiers et les plantes potagères se nuisent mutuellement; ces dernières souffrent de l'ombre projetée par les arbres et sont affamées par leurs racines; les arbustes, à leur tour, pâtissent des labours et des arrosages fréquents donnés aux légumes.

On réduira ces inconvénients au minimum en réservant aux arbres fruitiers de plein vent des plates-bandes de 1 mètre à 1m,50 de largeur, séparées des carrés voisins par des allées ou des sentiers, et en les espaçant assez pour qu'ils ne projettent pas trop d'ombre sur les cultures légumières. Dans les pays méridionaux, les arbres à haute tige peuvent être utiles contre les ardeurs du soleil; au nord, au contraire, il est préférable de leur substituer des formes basses et surtout des cordons.

Les végétaux d'ornement de croissance et d'entretien faciles ne seront pas déplacés au jardin de la ferme; ils contribueront singulièrement à l'égayer. Ils feront bien en bordure des allées principales. Quelques corbeilles, formées aux endroits où elles gêneront le moins ou seront plus décoratives, recevront les fleurs de saison dont nous parlons plus loin; des arbrisseaux rustiques, des plantes buissonnantes pourront être groupés en massifs aux angles des clôtures ou aux coins des grands carrés, de telle façon que leur présence ne soit point un obstacle à l'entretien et au développement des légumes ou des arbres fruitiers voisins. Enfin une tonnelle et un ou plusieurs bancs bien placés compléteront heureusement l'aménagement du jardin.

On y réservera aussi un emplacement pour une ou deux *couches*, sinon davantage; le fumier ne manque pas

à la ferme et la chaleur qu'il dégage par la fermentation est nécessaire pour certaines plantes délicates : tomate, melon, etc., comme aussi pour l'obtention de certains légumes de primeur, qu'il est facile de produire à peu de frais et sans grands soins. Une ou deux *bâches démon-*

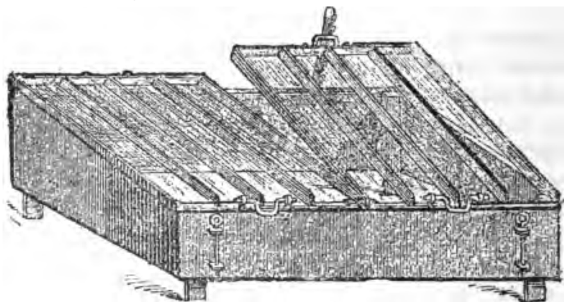


Fig. 142. — Bâche démontable.

tables (fig. 142), formées des coffres et des châssis nécessaires, quelques *cloches* en verre et feront donc partie du matériel de jardinage.

Travaux d'établissement et d'entretien du jardin. — Nous avons signalé déjà la nécessité de dresser et de niveler le sol. Il faut, en outre, l'assainir s'il est humide, y placer la canalisation d'eau, empierrer les allées.

Un défoncement à 50 ou 60 centimètres, sur toute la surface, s'impose lors de la création du jardin. A ce moment aussi on fume copieusement le sol avec du fumier ou des engrais organiques, dont on complète l'action par l'apport d'engrais minéraux phosphatés et potassiques, qui constitueront une réserve pour les plantes. Plus tard, on procédera à de nouvelles fumures suivant les besoins des cultures.

Celles-ci réclament aussi des labours et des opérations complémentaires, dans le but de maintenir la terre dans un parfait état d'ameublissement, c'est-à-dire de division.

Au jardin, les labours ordinaires se font à la *bêche*, à

la *fourche* ou à la *houe*, quelquefois à l'aide de petites charrues à bras; les labours superficiels ou binages, à la *binette*, à la *serfouette* ou au *sarcloir* (fig. 143). Pour les sarclages, on emploie encore la *griffe à sarcler* (fig. 144) et les *ratissoires à tirer* ou *à pousser*, parfois aussi, dans de grands jardins, les *houes à bras*.

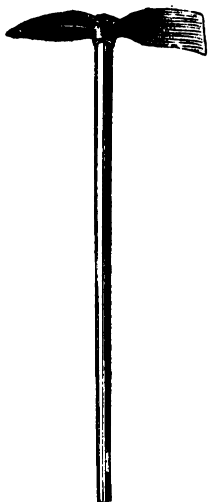


Fig. 143. — Sarcloir.

L'émiettement des petites mottes, l'égalisation de la surface du terrain, le ramassage des pierres, des mauvaises herbes, le recouvrement des semis sont effectués avec le *râteau* (fig. 145), dont il existe des modèles nombreux et variés, en bois ou en fer, correspondant aux diverses opérations à exécuter.



Fig. 144. — Griffe à sarcler.

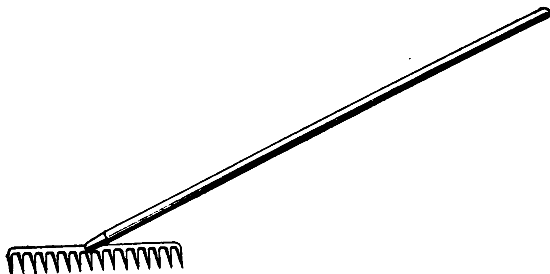


Fig. 145. — Râteau.

L'écrasement des grosses mottes, le tassement ou *plom-*

bage du sol sont obtenus avec de petits *rouleaux* à bras (fig. 146). Le jardinier devra donc avoir à sa disposition ces différents instruments, qu'il tiendra en réserve

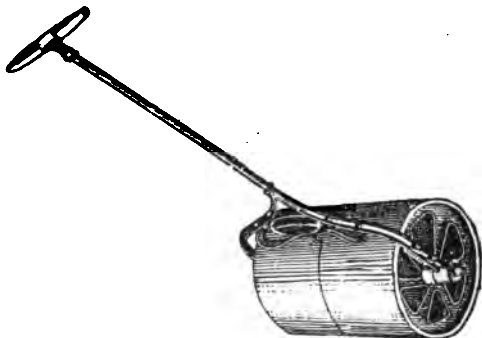


Fig. 146. — Rouleau de jardin.

dans un local spécial, souvent une petite cabane placée dans le jardin même ou à proximité.

Culture potagère.

Elle a, nous l'avons vu, la plus grande importance à la ferme et c'est celle qui réclame, de la part de la fermière, la surveillance la plus assidue. Nous allons passer rapidement en revue les principaux légumes, en les classant d'après la nature des produits qu'ils fournissent et leurs affinités botaniques.

Nous indiquerons, pour chacun d'eux, quelques-unes des meilleures variétés.

Légumes tubéreux. — On classe sous cette désignation les légumes dont on consomme les parties souterraines : racines, rhizomes, tubercules ou bulbes.

Il faut aux plantes de cette catégorie des sols labourés profondément.

Crucifères. — Le ***navet*** et la *rave*, — qui n'est qu'un navet à racine courte et arrondie, — présentent de très nombreuses variétés, blanches, jaunes, rouges, grises ou noires, tendres ou sèches. Parmi les meilleures figurent les ***navets des Vertus, long*** et ***rond***, le ***navet des Vertus marteau*** (fig. 147), le ***navet blanc plat hâtif***, le ***navet jaune long***, le ***navet rouge plat hâtif***, le ***navet noir long d'Alsace.*** Il faut leur réserver des terres fraîches et bien fumées. Au jardin, on sème le navet en pleine terre, soit de mars à fin mai, soit, de préférence, en juillet-août.



Fig. 147. — Navet des Vertus marteau.

Biner les planches, arroser copieusement pendant les chaleurs. Récolter avant complet développement, pour avoir des racines tendres.

Les ***petits radis, ronds, demi-longs*** ou ***longs***, se font quelquefois sur couche dans des laitues, carottes, etc. En pleine terre, on les sème de février jusqu'à la fin d'octobre, pour récolter les plus hâtifs au bout d'un mois, les autres après cinq à six semaines.

Les ***gros radis*** d'été se sèment de mars en août. On récolte après six semaines ou deux mois. Ceux d'hiver — ***noir long***, ***noir rond***, etc., — semés de mai jusqu'à la fin de juillet, dans une terre un peu forte de préférence, demandent trois mois pour atteindre leur développement normal. Arrachés en octobre-novembre, ils se conservent bien en cave pendant l'hiver.

Le renflement, blanc ou violet, du *chou-rave* (fig. 148),

formé à la base de la tige de ce chou, est un légume délicat, très apprécié dans l'est de la France et les pays voisins, mais trop peu connu dans beaucoup de nos départements. C'est une excellente ressource pour l'hiver, car il se prête fort bien à la conservation. On le consomme dans les soupes, cuit à l'eau ou sauté. Le chou-rave se sème en pépinière, de mars à fin juin, pour le repiquer, en terre fraîche et meuble, un mois ou six semaines après, et ré-



Fig. 148. — Chou-rave.

colter, avant complet développement, deux mois plus tard.

Dans le *chou-navet*, ce n'est plus la tige, mais la racine qui se renfle. Le *rutabaga*, très cultivé en Bretagne, surtout comme plante fourragère, est un chou-navet jaune. Les climats humides, les terres fortes et fraîches conviennent au chou-navet. On le sème le plus souvent en place, au printemps, pour le récolter à l'automne.

La racine du *raifort*, à saveur brûlante, est employée comme condiment, avec les viandes. La plante est vivace; on la multiplie par tronçons de racines, qu'on plante au printemps.

Ombellifères. — On connaît toute l'importance culinaire de la *carotte.*

Il en existe de très nombreuses variétés ; les rouges sont de beaucoup les plus recherchées, les jaunes viennent ensuite, les blanches n'ont de valeur que pour le bétail. Citons, parmi les meilleures : pour la primeur, la





Fig. 149. — Carotte rouge courte de Hollande.

carotte rouge à forcer parisienne et la *carotte grelot*, pour la pleine terre, la *carotte courte de Hollande* (fig. 149), la *carotte rouge demi-longue nantaise*, la *carotte rouge longue.* La carotte s'accommode des sols les plus divers, mais, dans les terrains caillouteux ou trop compacts, dans ceux aussi qui ont reçu récemment des fumiers pailleux, elle devient fourchue et durcit. Lui réserver, de préférence, des terres fraîches et profondes.

La culture forcée de la carotte se fait sur couche tiède,

sous châssis; on récolte d'avril en juin, trois mois et demi à quatre mois après le semis. En pleine terre, on répand la graine, préalablement persillée, de la fin de février jusqu'en septembre, avec interruption pendant les fortes chaleurs, du 15 juillet au 15 août; les semis d'août-septembre ne s'adressent qu'à des variétés hâtives, carotte Grelot notamment, qu'on conserve l'hiver sous une couverture de feuilles ou de litière. La récolte commence trois mois et demi à quatre mois après le semis, sans trop attendre pour éviter que les carottes se fendent; elle se prolonge pendant près d'un mois, en arrachant successivement les racines les plus avancées. Pour la consommation d'hiver, on conserve de préférence les carottes demi-longues récoltées en octobre-novembre; débarrassées de leurs feuilles, on les rentre en cave saine, à l'abri des gelées; souvent on les y dispose en meules recouvertes de sable



Fig. 150. — Céleri-rave.

Le *céleri-rave* (fig. 150), issu du céleri ordinaire, présente une racine charnue, que l'on mange cuite ou crue comme hors-d'œuvre; c'est un légume peu connu dans nos campagnes. Il lui faut des terres fraîches, riches en

terreau. Semé sur couche tiède, en mars-avril, on le repique ensuite sur une nouvelle couche, pour le mettre définitivement en place vers le milieu de mai. La récolte a lieu en octobre.

La racine du *cerfeuil tubéreux*, semblable à une petite carotte blanche, a une saveur sucrée et aromatique. La plante est d'une culture trop délicate pour trouver place au jardin de la ferme.

Chénopodées. — La *betterave*, si importante en grande culture, n'offre qu'un intérêt secondaire au potager ; elle n'entre directement dans l'alimentation de l'homme que sous la forme de hors-d'œuvre ou de salade. La *betterave rouge grosse*, la *betterave crapaudine*, la *betterave rouge plate d'Égypte*, les *betteraves rouge* et *jaune de Castelnaudary* sont parmi les variétés les plus connues. Semer la betterave en mars, avril ou mai, dans une planche copieusement fumée d'avance, en enterrant les graines en lignes, à 35 ou 40 centimètres d'écartement. L'arrachage a lieu de juillet à octobre. Les racines, décolletées, se gardent aisément en cave, dans du sable sec ou de la sciure de bois.

Solanées. — La *pomme de terre* n'a pas son équivalent pour la table du citadin, et moins encore pour celle du cultivateur. Si toutes les variétés, au nombre de plusieurs milliers, qu'elle a fournies, peuvent être également employées à la nourriture de l'homme, il en est de moins appréciées pour cet usage, qu'on réserve plus spécialement à l'industrie ou au bétail. Nous avons indiqué précédemment (Voy. *Hygiène de l'alimentation*, p. 90) les caractères et la valeur culinaire de nos variétés les plus connues. Ces variétés se classent en *jaunes rondes*, *jaunes longues*, *rouges rondes*, *rouges longues* et *violettes*. Celles qui servent à la grande consommation : *Chave*, *Lesquin*, *Quarantaine de la Halle*, *Saucisse rouge*, *Quarantaine violette*, *Magnum bonum* appartiennent à la culture champêtre et doivent être exclues du jardin, qu'elles encom-

breraient inutilement; seules, à la rigueur, peuvent y trouver place, s'il est assez grand, des variétés plus précoces et plus délicates, moins productives aussi : *Marjolin hâtive*, *Feuille d'ortie*, *Marjolin Tétard*, *Victor*, *Royale*, *Belle de Fontenay*, qui donneront de bonne heure des pommes de terre nouvelles de qualité supérieure. Encore ces variétés, pour l'obtention de produits de saison, peuvent-elles être cultivées en dehors du jardin, qu'il vaut mieux réserver à des légumes plus véritablement horticoles.

Si l'on veut avoir des pommes de terre hâtées, on plantera un peu tôt, à bonne exposition, des tubercules

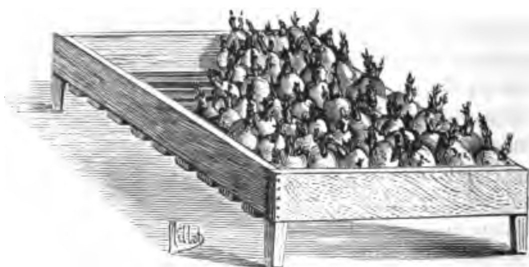


Fig. 151. — Clayette à pommes de terre.

préalablement germés à la lumière, par l'exposition sur des clayettes semblables à celles de la figure 151. Ce sont, évidemment, les variétés les plus précoces que l'on choisira pour cette culture. Dans de bonnes conditions, avec la plantation de printemps, elles mûrissent au commencement de juin dans le centre de la France; les variétés les plus tardives, au contraire, ne sont mûres qu'à la fin d'octobre.

En les égermant comme nous l'indiquons plus loin, les pommes de terre peuvent être conservées pendant tout l'hiver, jusqu'en mai-juin.

Composées. — Le *topinambour* livre à la consommation

des tubercules sucrés dont la saveur rappelle celle des fonds d'artichaut. Appréciés pour la nourriture du bétail, on les délaisse volontiers pour la table, à tort, à notre avis, car ils fournissent des mets assez fins. La durée de végétation de la plante, qui occupe le terrain du printemps à l'automne, et la difficulté d'en débarrasser le sol, la font généralement proscrire du jardin. Quelques tubercules, plantés en mars-avril dans un coin quelconque, permettent de récolter des produits de novembre à mars, en les arrachant au fur et à mesure des besoins.

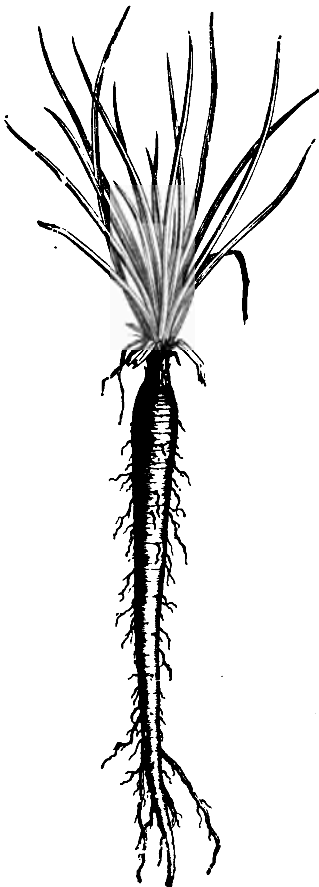


Fig. 152. — Salsifis.

Les racines du *salsifis blanc* (fig. 152) et de la *scorsonère* ou salsifis noir se mangent cuites, et leurs feuilles peuvent être utilisées en salade. On les sème au printemps, de mars à mai, dans des terres riches et fraîches, pour les récolter depuis octobre jusqu'à la fin de l'hiver. Si des pieds montent dans le cours de l'été, couper les tiges florales dès leur apparition, pour permettre

à la racine de se développer et de rester tendre.

Labiées. — L'introduction en France du ***crosnes du Japon*** ou ***stachys tubéreux*** (fig. 153) ne remonte qu'à 1882. Plante très voisine de notre ***épiaire commune***, il donne des chapelets de petits tubercules assez recherchés, qu'on consomme cuits à l'eau, frits ou en salade. On le multiplie par tubercules séparés, qu'on plante, en mars, à 30 ou 40 centimètres d'écartement.

Il est très rustique et réussit dans presque tous les sols.

On arrache les tubercules au fur et à mesure des besoins, depuis la fin d'octobre.

Liliacées. — Nous devons à cette famille botanique des plantes potagères importantes et nombreuses.



Fig. 153. — Crosnes du Japon.

Le bulbe de l'***oignon*** tient une place énorme dans l'art culinaire. On multiplie la plante par semis, en terre saine fumée assez longtemps à l'avance.

Dans le centre et le nord de la France, les oignons ***blanc rond dur de Hollande***, ***jaune paille des Vertus***, ***jaune de Danvers***, ***rouge foncé***, etc., et les oignons de couleur en général sont semés de la fin de février jusqu'au milieu d'avril, Tantôt on les laisse en place, tantôt on les repique. surtout dans les terres argileuses fraîches, pour avoir de plus gros bulbes. L'oignon est mûr en juin-juillet dans le midi de la France, en août-septembre dans la région de Paris.

Dans les jardins du nord, les variétés hâtives d'oignons blancs : ***oignon de la Reine*** (fig. 54), ***hâtif de Paris***, ***hâtif de Valence***, etc., et, dans l'ouest et le midi, les autres variétés

aussi, se sèment en août-septembre, en pépinière. Les plants obtenus sont repiqués dans la seconde quinzaine d'octobre ou, dans les sols compacts et les climats froids, en février-mars. La récolte a lieu en avril-mai. En semant l'oignon en place, très dru, vers la fin de mai, dans un sol un peu maigre, on obtient, en août, de petits bulbes très recherchés pour les confire au vinaigre.


Fig. 154. — Oignon blanc de la Reine.

Dans les jardins, on plante l'*ail* en bordures ou dans de petites planches. Les caieux ou gousses sont mis en terre de la mi-février au commencement d'avril dans le nord, dès le mois d'octobre dans le midi ; la récolte se fait au début de l'été ou en juillet suivant les régions ; on en hâte le moment en nouant les tiges ensemble quand elles ont atteint tout leur développement. Après arrachage et ressuyage, on forme avec les plantes des bottes ou des chaînes, qu'on suspend dans un local sec.

L'*échalote* se cultive comme l'ail.

Légumes herbacés. — Ce sont ceux dont les tiges, les feuilles ou les inflorescences constituent les parties comestibles.

Liliacées. — Le *poireau* entre dans la confection des soupes, est mangé avec les légumes qu'on en retire et peut être aussi accommodé à la façon de l'asperge.

Il a donné naissance aux variétés : *long d'hiver de Paris*, *gros court*, *gros court de Rouen*, *monstrueux de Carentan*, *jaune du Poitou*, etc. Les premiers semis se font en mars,

les suivants en avril ou mai, en pépinière; les plants sont repiqués quand ils atteignent la dimension d'un tuyau de plume. On donne de fréquents arrosages et souvent on butte les plantes. La récolte des poireaux semés en mars commence en septembre; ceux des semis de mai repiqués en juillet-août, sont arrachés de novembre jusqu'en avril pour la consommation d'hiver. Semé en septembre, directement en place, le poireau long d'hiver donne, en mai-juin, des produits qui peuvent rivaliser avec les poireaux de primeur.

La *ciboule* et la *ciboulette* (fig. 155) sont deux plantes condimentaires, qui occupent généralement de faibles



Fig. 155. — Ciboulette.

surfaces dans les bordures du potager. On sème la ciboule en place au printemps; la ciboulette se multiplie par division des touffes.

L'*asperge* a déserté en grande partie les jardins pour les champs. L'établissement d'une aspergerie demande des soins; il faut choisir un sol parfaitement sain, la plante redoutant l'humidité par-dessus tout, le bien défoncer et le fumer fortement. La plantation des *griffes* (fig. 156),

qu'on trouve toutes préparées dans le commerce, se fait sur de petites buttes de terre, dans des tranchées de 10 ou 15 centimètres de profondeur; elle a lieu en février dans le midi de la France, en mars-avril dans le nord.

A l'automne de la première et de la deuxième année, on coupe les tiges de la plante à 15 ou 20 centimètres au-

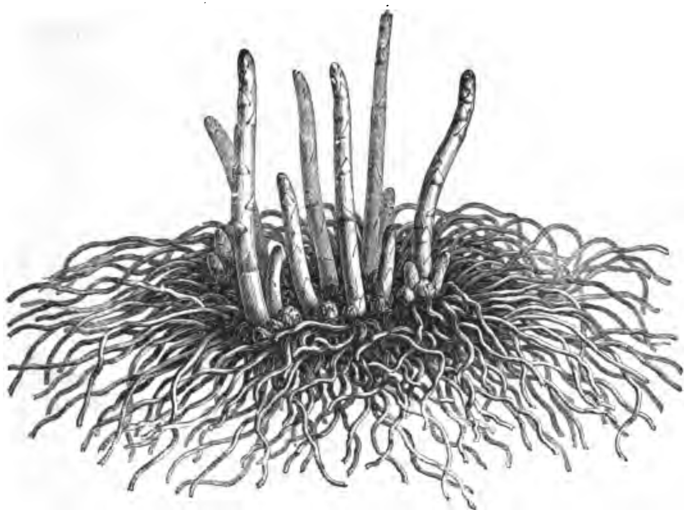


Fig. 156. — Griffe d'asperge.

dessus du sol; au printemps et en été, des binages sont donnés au terrain, dans lequel d'ailleurs on poursuit le plus souvent d'autres cultures entre les lignes d'asperges.

Fin mars ou au commencement d'avril de la troisième année, on butte les pieds d'asperge; c'est seulement alors que la récolte des turions peut commencer sur les plus vigoureux; on attendra à l'année suivante pour les pieds faibles. Les asperges sont bonnes à cueillir dès que la pointe apparaît au dehors. On les détache du pied à la main, en les déchaussant à la base. Chaque année

on coupe les tiges à l'automne et l'on débutte les pieds, qu'on butte à nouveau au printemps suivant; on donne aussi à la plantation des fumures d'entretien. L'aspergerie n'est en pleine production qu'à la sixième année ; bien conduite, elle peut durer douze à quinze ans au moins.

Crucifères. — Si différents que nos choux cultivés soient par les produits qu'on en tire, ils dérivent tous d'une même espèce.

Les *choux cabus* fournissent une pomme lisse, plus ou moins dure, plus ou moins élevée ou aplatie. Les choux



Fig. 157. — Chou cœur de bœuf.

de printemps (choux *d'York*, *pain de sucre*, *cœur de bœuf* (fig. 157), *Bacalan*, *petit Joanet*) se sèment en pépinière en août-septembre; on repique les plants dans une nouvelle pépinière dès qu'ils ont deux ou trois feuilles et on les

met en place, dans un terrain bien fumé, de la mi-novembre au milieu de décembre. Pendant l'hiver, on les protège, s'il y a lieu, à l'aide d'un peu de litière. Sous les climats froids ou dans les terres humides, la plantation définitive n'est effectuée parfois qu'au printemps. La récolte se fait du milieu d'avril jusqu'en juin. Pour obtenir des pommes blanches et tendres à l'intérieur, trois semaines ou un mois avant la récolte on les ferme en les liant avec un peu de paille.

Les choux d'automne et d'hiver (choux *de Saint-Denis, de Vaugirard, gros Joanet,* chou *quintal*) sont tardifs et donnent des pommes parfois énormes. On les sème de mars en juin pour les récolter à l'arrière-saison. Les plants, obtenus en pépinière, sont repiqués directement en place. Le chou quintal, dont les pommes, de dimensions considérables, servent à faire la choucroute, appartient à la grande culture et se trouve rarement dans les jardins.

Les *choux de Milan* ou *choux frisés* (*de Paris, ordinaire, pancalier de Touraine, des Vertus*) se cultivent de la même façon que les choux cabus d'automne. Il en est encore de même pour les *choux à grosses côtes,* dont les feuilles présentent des nervures très développées, et pour les *choux verts,* qui ne pomment pas et dont on consomme les feuilles pendant tout l'hiver.

On sème le *chou de Bruxelles* (*ordinaire, nain* ou *moyen*) en pépinière depuis la fin de février jusqu'en mai. Les plants sont repiqués en pleine terre un mois après le semis. La récolte des petites pommes qui naissent latéralement sur la tige peut commencer en octobre, pour se prolonger pendant tout l'hiver, jusqu'en mars. Ce légume délicat est recherché des gourmets.

L'inflorescence anormale du *chou-fleur* est une précieuse ressource pour les menus de la ménagère. La culture forcée de cette plante, sur couche et sous châssis, n'est guère à sa place à la ferme. La culture ordinaire, au

contraire, s'y fait non seulement au jardin, mais encore en plein champ dans certaines régions. Pour obtenir des choux-fleurs au printemps, on sème en pépinière vers la mi-septembre; les plants sont repiqués dès qu'ils ont deux feuilles, hivernés sous cloche ou sous châssis et mis en place en mars. Quand la pomme est formée, pour lui conserver sa blancheur et sa finesse on la recouvre d'une feuille, qu'on renouvelle, puis vers la fin, on rabat



Fig. 158 — Chou-fleur Alleaume nain hâtif.

sur elle les feuilles du tour, qu'on casse à cet effet. La récolte commence en juin. Les choux-fleurs *demi-dur de Paris* et *Lemaître à pied court* se prêtent bien à ce mode de culture. Le *Lenormand à pied court* convient pour la culture d'été, assez aléatoire si on n'opère de fréquents arrosages. La culture des choux-fleurs d'automne est la plus facile. En dehors des variétés qui précèdent, on fait emploi des choux-fleurs de *Chambourcy, demi-dur de Saint-Brieuc, nain hâtif de Chalon, dur de Hollande.* Les semis ont lieu dans la première quinzaine de juin pour les

variétés demi-dures, quinze ou vingt jours plus tard pour les dures; on repique les plants en place dans la première ou la seconde quinzaine de juillet, pour récolter en septembre-octobre ou en octobre-novembre.

Les *choux brocolis* diffèrent fort peu des choux-fleurs proprement dits; on les cultive comme ceux-ci, mais en les semant de mars à juillet, pour les récolter depuis le mois de septembre jusqu'au printemps ; on les abrite pendant l'hiver, en les couvrant de feuilles ou de litière.

Le *cresson de fontaine* est une plante essentiellement aquatique. Le bassin d'une fontaine, le lit d'un ruisseau peu profond, ou un simple baquet de terre constamment humectée, permettent d'établir une cressonnière, en repiquant, au printemps ou en été, des tiges de la plante sur le sol, qu'on submerge progressivement ensuite.

Le *cresson alénois*, le *cresson de terre* viennent avec la plus grande facilité dans les jardins.

Composées. — L'*artichaut* (fig. 159) est peu rustique, il redoute les froids et l'excès d'humidité de l'hiver. On le multiplie quelquefois par semis, le plus souvent par plantation d'œilletons, bourgeons développés à la base des plantes. L'œilletonnage, qui a pour but de supprimer les bourgeons trop nombreux,— on n'en laisse généralement que deux par pied, — fournit les plants. Il se fait habituellement de mars à mai, parfois à l'automne dans l'ouest et le midi. Les œilletons moyens sont les meilleurs ; on les plante en terre riche et fraîche. Les pieds qui proviennent des plantations d'automne donnent une première récolte en juin-juillet suivant, ceux nés des œilletons de printemps ne commencent à produire qu'en septembre-octobre. Dès l'apparition des premiers froids, on coupe les tiges et les feuilles de l'artichaut et on le butte sans couvrir le cœur. On le débutte au printemps suivant, en février-mars, pour laisser la plante se développer librement. L'artichaut est vivace et, conve-

nablement soigné, peut fournir pendant quatre ans des récoltes satisfaisantes.

L'artichaut *gros vert de Laon*, l'artichaut *camus de Bretagne* et l'*artichaut vert de Provence* se partagent les diverses régions de la France.

Le *cardon* ne diffère de l'artichaut qu'en ce que les



Fig. 159. — Artichaut.

capitules ou têtes sont beaucoup plus petits et épineux, les feuilles, au contraire, plus grandes, avec une large nervure centrale qui constitue la partie comestible. On le sème en mai et, quand il est suffisamment développé, vers le début de septembre, on en rapproche les feuilles, qu'on lie avec de la paille, pour faire blanchir le cœur. La récolte a lieu une vingtaine de jours après la ligature, pour la consommation immédiate.

C'est également à la famille des Composées qu'appartiennent nos principales salades. Les *laitues pommées* et

les *laitues romaines* se distinguent par la pomme, arrondie chez les laitues, allongée chez les romaines, et par la consistance des feuilles. Pour les unes et les autres, il existe des variétés de printemps, d'été et d'hiver. Les premières (laitues *crêpe*, *gotte*, *Georges*, romaines *verte* et *grise maraîchères*) sont précoces et se prêtent bien à la culture forcée sur couche. Les variétés d'été (laitues *blonde d'été*, *palatine*, *brune paresseuse*, *Merveille des quatre saisons*, romaines *blonde maraîchère*, *brunes anglaises*) ont la propriété de monter moins rapidement à graine;



Fig. 160. — Laitue rouge d'hiver.

celles d'hiver (laitues *grosse blonde d'hiver*, *de la Passion*, *rouge d'hiver* (fig. 160), romaines *verte* et *rouge d'hiver*) sont rustiques. Il faut aux laitues des terres saines et des arrosage fréquents. On les sème soit sur couche usée, soit en pleine terre, du printemps à l'automne ; les plants issus des premiers et des derniers semis doivent être abrités de cloches ou de châssis, on les soumet à deux repiquages ; ceux des semis de pleine terre n'en subissent qu'un seul.

La *chicorée frisée* et la *chicorée scarole*, qui s'en distingue par ses feuilles larges et peu découpées, appartiennent à la même espèce botanique. Citons, parmi les

variétés de la première, les *chicorées fine d'été* (fig. 161) ou *chicorée d'Italie*, *de Rouen*, *de Meaux*, *de Picpus*, *de*

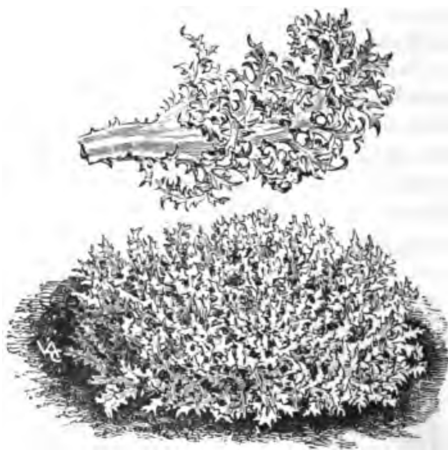


Fig. 161. — Chicorée frisée fine d'été.

Ruffec; de la seconde, les scaroles *verte maraîchère* (fig. 162), *grosse de Limay*, à *feuille de laitue* ou *scarole blonde*. Sur



Fig. 162. — Scarole verte maraîchère.

couche chaude, la chicorée se sème de janvier en mars; on repique les plants sur une couche de même nature

quand ils ont trois ou quatre feuilles. La récolte a lieu trois mois après le semis. Pour la culture de pleine terre, les plants sont obtenus par semis, exécutés en avril ou mai sur couche à l'air libre, ou en pleine terre en juin-juillet. On les repique en place quand ils ont dix ou quinze centimètres. Arroser fréquemment pour prévenir la montée à graine.

Semée clair en juin-juillet, en pleine terre, la scarole est repiquée en place 20 à 25 jours plus tard. On fait blanchir le cœur des chicorées et des scaroles en les liant quand elles sont suffisamment développées.

A la chicorée sauvage se rattachent les produits dits *petite chicorée*, *barbe de capucin*, et *witloof*. La petite chicorée s'obtient en semant très dru, d'avril à juin, en planche ou en bordure ; les feuilles sont coupées au fur et à mesure des besoins. On peut les étioler en répandant sur les pieds quelques centimètres de paille ou de feuilles. Pour la production de la barbe de capucin, on se sert également de la *chicorée sauvage ordinaire*, de la *chicorée améliorée* et de la *chicorée à grosse racine*. On les sème d'avril à juin dans une terre profondément ameublie ; arrachées à la fourche d'octobre à février, les plantes à racines droites et fines sont mises en bottes, qu'on dresse sur une couche ou qu'on place latéralement, les racines à l'intérieur, dans une meule formée de sable ou de terreau et disposée en cave obscure. On obtient ainsi des plantes étiolées, à feuilles blanches, tendres et de faible amertume.

La witloof, improprement appelée endive, se présente sous la forme d'une pomme très allongée, compacte, d'un blanc jaunâtre. On se sert, pour la produire, des plantes vigoureuses de la *chicorée à grosse racine de Bruxelles*, qu'on étiole comme la barbe de capucin, ou bien en les repiquant en fosse et en les recouvrant de terre ou de sable.

Le *pissenlit ordinaire* et le *pissenlit amélioré* sont semés

en place en mars-avril. Pour étioler les pieds, on les couvre de terre ou simplement de pots de jardin renversés.

Chénopodées. — On connaît deux races d'*épinard,* l'une à graine piquante ou cornue (*épinard commun, épinard d'Angleterre*) (fig. 163), l'autre à graine ronde (*épinards de*



Fig. 163. — Épinard d'Angleterre.

Hollande, de Flandre, de Viroflay, de Catillon, etc...). On sème l'épinard dans une terre riche en engrais azotés, soit au printemps, de février à fin mai, soit, de préférence, à l'automne. On commence à cueillir les feuilles quand elles ont de huit à dix centimètres de longueur. La récolte se prolonge, avec les semis d'automne, de septembre jusqu'en avril.

La *poirée* (fig. 164) ou *bette* (*poirée commune, poirée à cardes*) appartient à la même espèce que la betterave. On la

sème d'avril à juin; on éclaircit ensuite et on arrose pendant l'été. Les pétioles charnus des feùilles de la bette constituent un mets très délicat.

Ombellifères. — Les variétés de *céleri* sont nombreuses; indiquons parmi les meilleures le *céleri plein blanc*, le *céleri doré* ou *céleri Chemin*, le *céleri Pascal* (fig. 165), etc... Le céleri est peu rustique; il ne supporte les rigueurs de l'hiver que convenablement abrité. Il lui faut, d'autre part, un terrain frais et des arrosages fréquents. Le céleri de primeur provient de semis faits sur couche chaude en janvier-février, ou sur couche tiède en mars. Du milieu d'avril à la fin de mai, les semis ont lieu en pleine terre. Quand les pieds sont presque complètement développés, d'octobre à mars pour les semis de pleine terre, on les fait blanchir en les recouvrant de paille ou de feuilles, ou en les buttant après les avoir liés. La récolte a lieu environ trois semaines après le buttage.



Fig. 164. — Poirée.

On réserve au *persil* et au *cerfeuil* de petites surfaces en terrain frais et ombragé; on les sème de février

jusqu'en août-septembre. Les variétés frisées sont très décoratives et présentent l'avantage de ne pouvoir être



Fig. 165. — Céleri Pascal.

confondues avec la petite ciguë, dont l'ingestion accidentelle a provoqué de nombreux empoisonnements.

Polygonées. — L'*oseille* réussit dans tous les sols non calcaires. Elle est très rustique. On la cultive le plus souvent en bordure; la multiplication se fait en mars-avril par semis ou par division des touffes. Une plantation d'oseille peut fournir des récoltes satisfaisantes pendant trois ou quatre ans.

Valérianées. — La *mâche commune* ou doucette tient

une place importante parmi les salades. On la sème de la fin d'août jusqu'en octobre.

Labiées. — Le *thym* est une plante vivace ; on distingue le *thym français*, très aromatique, et le *thym allemand* ou *thym d'hiver*, plus développé. La multiplication se fait en mars-avril, par éclats de pied, beaucoup plus rarement par semis.

Beaucoup d'autres labiées sont employées à titre de condiments : la *surriette*, les *sauges*, la *mélisse*, les *marjolaines*, etc...

Légumes fruits. — On en consomme les fruits ou les graines.

Légumineuses. — Les *pois à écosser* fournissent à la consommation des grains verts (*petits pois*) ou secs, ces derniers le plus souvent utilisés sous la forme de *pois cassés*. Dans les pois *mangetout*, dont la gousse est dépourvue de la membrane dure, parcheminée qui revêt les autres, cette gousse tout entière est utilisée, avec les grains jeunes qu'elle renferme. Chacune de ces catégories comprend des variétés *naines*, *demi-naines* ou *à rames* suivant la hauteur des plantes. On classe aussi les pois à écosser en variétés à grains ronds ou ridés, blancs ou verts. Parmi les variétés naines de pois à écosser, nous citerons les pois *très hâtif à châssis*, *hâtif d'Annonay*, *Orgueil du marché*, *serpette nain blanc*, *serpette nain vert*, *Merveille d'Amérique*. Les pois de *Clamart demi-nain*, *Plein le panier* ou *Fillbasket*, *Roi des serpettes*, *ridé nain blanc* et *ridé nain vert* sont au nombre des variétés demi-naines les plus connues. Les variétés à rames comprennent les pois *Prince Albert*, *Caractacus*, *Michaux ordinaire* ou de *la Sainte-Catherine*, *de Clamart*, *Express*, *Téléphone*, etc... Les pois *sans parchemin nain hâtif breton*, *sans parchemin*, *de quarante jours*, *beurre*, *fondant de Saint-Désirat*, etc... figurent parmi les mangetout.

Dans les régions méridionales, on sème les pois à l'au-

tomne, en septembre-octobre, et l'on obtient des petits pois hâtifs dès la fin de février. Dans le nord de la France, à l'exception du pois de la Sainte-Catherine, qu'on confie parfois au sol en novembre, c'est généralement au



Fig. 166. — Pois.

printemps qu'on sème les pois, de février jusqu'en juin pour la récolte des grains verts, en mars-avril pour celle des grains secs. Les variétés naines se soutiennent d'elles-mêmes, les autres doivent être ramées avec des branchages. La récolte des pois verts se fait au fur et à mesure du développement des gousses; elle doit être fréquente si l'on veut que la production se prolonge.

Les pois mangetout sont cueillis à moitié de leur développement. Pour l'obtention des grains secs, on arrache les pieds à complète maturité.

La *fève* réclame beaucoup de fraîcheur. Dans le midi, on la sème en septembre-octobre, pour en récolter les gousses de mars à mai ; sous le climat de Paris, les semis se font en février-mars. Les grains frais sont récoltés quand ils ont atteint à peu près les trois quarts de leur volume normal.

Pour le *haricot* comme pour le pois, la production des



Fig. 167. — Haricot flageolet d'Étampes.

grains secs se fait surtout en plein champ ; celle des haricots verts seule appartient au jardinage. Les haricots *Bagnolet*, *noir de Belgique* parmi les variétés naines, *Sabre* parmi celles à rames, s'y prêtent bien ; beaucoup d'autres d'ailleurs peuvent être employées. On consomme souvent frais les grains des haricots *flageolets* (fig. 167), *Chevrier*, etc. Un nombre considérable de variétés à gousse parcheminée fournissent aussi des grains secs. Enfin, dans les *mangetout* (haricots *Prédome*, *beurre*, *Princesse*, etc.) on consomme la gousse avec les grains jeunes.

Plante sensible au froid, le haricot se sème tard, en avril dans le midi, depuis le milieu de mai dans le nord de la France. On rame les grandes variétés. Les premiers haricots verts ou *aiguilles* sont récoltés deux mois et demi ou trois mois après le semis; la cueillette doit se faire tous les deux ou trois jours pour que la production se prolonge. La récolte des grains frais commence dix à quinze jours plus tard; celle des grains secs a lieu quand les gousses jaunissent. Les haricots se conservent mieux en gousses qu'égrenés.

Solanées. — L'art culinaire fait grand emploi des fruits acidulés de la *tomate.* Cette plante a donné naissance à une foule de variétés ; celles à fruits rouges, plus ou moins côtelés, sont les plus nombreuses et les plus appréciées : tomates *rouge grosse*, *rouge hâtive*, *rouge naine hâtive*, *Chemin*, *Champion*, *Perfection*. Plante méridionale, la tomate est exigeante sous le rapport de la chaleur. Dans le nord de la France, elle ne saurait venir sans le secours des couches, qu'on utilise d'ailleurs aussi pour elle dans le midi. En culture ordinaire, on la sème sur couche chaude, sous châssis ou sous cloches, en janvier-février dans le midi de la France, dans le courant de mars sous le climat de Paris. Trois semaines ou un mois plus tard on repique les plants sur une nouvelle couche; on les met en place, en pleine terre, dans le courant de mai. Il est nécessaire de soutenir la tomate en la tuteurant ou en la palissant (fig. 168); on la soumet aussi à une taille appropriée au climat ou à la variété. La récolte des fruits commence vers le milieu de juin dans le midi, à la fin de juillet ou en août dans le nord ; on les cueille successivement au fur et à mesure de la maturité. Les fruits un peu verts peuvent achever de mûrir sur un lit de paille et sous châssis.

L'*aubergine* est aujourd'hui à peu près exclusivement confinée dans les cultures méridionales ; elle se cultive comme la tomate. C'est encore le même mode de culture

qu'on applique au *piment*, dont les variétés se classent en deux catégories, les unes à fruits minces, à saveur brûlante (piments *rouge long*, *de Cayenne*, *du Chili*), les

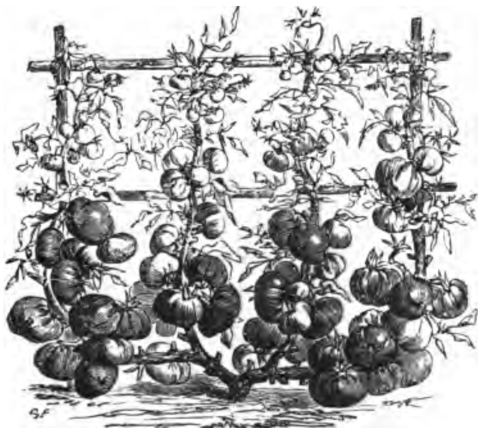


Fig. 168. — Tomate rouge naine hâtive palissée.

autres à fruits courts, assez volumineux, présentant une saveur douce (piments *gros carré doux*, *doux d'Amérique*, *doux d'Espagne*).

Cucurbitacées. — Les très nombreuses variétés de *melons* se classent en deux groupes : 1° les *cantaloups*, à fruits sphériques côtelés, verruqueux (cantaloups *Prescott* (fig. 169), *noir des Carmes*, *d'Alger*, *de Bellegarde*, *de Vaucluse*, etc.) ; 2° les *melons brodés*, dont la forme est variable et la surface plus ou moins recouverte de lignes sinueuses, parfois même presque complètement lisse (melons *de Cavaillon*, *de Honfleur*, *maraîcher* ou *commun*, *sucrin de Tours*, *d'Antibes*, etc.). La culture du melon est assez délicate ; il lui faut le secours de la chaleur artificielle. En culture forcée, on peut obtenir des melons dès le mois d'avril ou de mai ; c'est

un luxe qui n'est pas de mise à la ferme. La culture ordinaire s'y comprend mieux, bien que, dans le nord de la France, les procédés qu'elle emploie soient sensiblement les mêmes. Les premiers semis se font en mars, sur couche chaude ; les plants, repiqués une première fois sur la même couche, sont mis en place sur couche sourde trois semaines environ après le semis. On taille le melon, assez généralement en coupant la tige au-dessus



Fig. 169. — Melon Cantaloup Prescott.

des deux feuilles de la base, puis successivement au-dessus de 3 ou de 4 feuilles chacune des ramifications qui naissent ensuite. On ne laisse qu'un melon par pied, quelquefois un second ou *regain* quand le premier est suffisamment développé. Pendant les journées chaudes de l'été, les melons peuvent rester à l'air libre sans cloche ni châssis ; les abris redeviennent nécessaires dès les premiers jours froids.

Dans le midi de la France, la culture du melon se fait en pleine terre ; on sème sur couche et l'on repique les plants dans des trous remplis de fumier, quelquefois même le semis a lieu directement en place ; la taille est aussi

très rudimentaire et l'on peut garder deux ou trois fruits par pied.

Un bon melon bien mûr, régal des gourmets, se reconnaît à son poids, à sa couleur, aux fissures qu'il présente près de la queue, à l'odeur agréable qu'il dégage, même au son mat qu'il rend lorsqu'on le choque avec le doigt.

Le *concombre* fournit des fruits à complet développement, qu'on utilise de différentes façons (concombres



Fig. 170. — Concombres à cornichons.

blanc hâtif, *blanc long parisien*, *blanc gros*, *vert long ordinaire*, *vert long parisien*, *vert long maraîcher*, etc.), ou des fruits cueillis très jeunes, comme cornichons (fig. 170) (plus spécialement concombres *vert petit de Paris*, *fin de Meaux*, *amélioré de Bourbonne*, *vert gros*). La culture forcée se fait sur couche, à peu près comme celle du melon. Les semis de pleine terre, sans abri, sont la règle dans le midi pour la production du concombre. Dans le centre et le nord de la France, les variétés à cornichons se sèment en place au commencement de mai ; à la même époque, on met en place les plants

des gros concombres provenant d'un semis sur couche tiède.

Semé en avril ou mai, suivant les régions, en pleine terre ou sur buttes recouvrant des trous de $0^{m},50$ de diamètre remplis de fumier, le *potiron* est soumis à une taille qui ne lui laisse qu'un seul fruit pour les grosses



Fig. 171. — Potirons gris de Boulogne.

variétés (potirons *jaune gros*, *blanc gros*, *vert gros*, *gris de Boulogne* (fig. 171), *rouge vif d'Étampes*), trois ou quatre pour les *giraumons*, davantage encore pour les petites courges. On récolte les fruits à l'automne.

Les *citrouilles* fournissent de médiocres légumes. La culture en est des plus simples.

Rosacées. — Les fraisiers sont des plantes rustiques ; ils résistent au froid comme à la sécheresse et, dans

le nord de la France, ne réclament aucun arrosage.

Le *fraisier des quatre-saisons* ou *perpétuel* (fraises *Belle de Meaux*, *Belle de Montrouge*, *Janus*, *Gilbert*, *améliorée Duru*, *Gaillon*) peut être reproduit par semis faits en avril, mai ou juin. Repiqués en pépinière au bout de six semaines, les plants sont mis en place soit en septembre-



Fig. 172. — Pied de fraisier avec coulant.

octobre, soit en mars de l'année suivante. On le multiplie aussi par *filets* ou *coulants* (fig. 172), qui s'enracinent aux nœuds. Chaque rosette ainsi obtenue fournit un plant, qu'on repique en pépinière en juillet et qu'on traite ensuite comme ceux de semis. Des binages sont donnés à la plantation.

La récolte des fruits commence au début de mai dans le midi, vers le milieu de juin dans le centre de la France; elle subit un temps d'arrêt pendant les fortes chaleurs, en juillet-août, puis reprend pour ne se terminer qu'en octobre.

Les *fraisiers à gros fruits* ou *fraisiers hybrides* se multiplient exclusivement par coulants dans la culture ordinaire. Par le semis, les variétés ne se reproduisent pas intégralement avec leurs caractères propres. Les coulants sont repiqués en pépinière et mis en place comme dans le cas du fraisier des quatre-saisons.

Les variétés de grosses fraises sont innombrables; parmi les plus connues figurent : *Docteur Morère*, *Vicomtesse Héricart de Thury* (fig. 173), ou plus simplement *Ricard*, *Jucunda*, *Marguerite Lebreton*, *Noble*, *Éléanor*, *Sir Joseph-Paxton*. En général les fraisiers à gros fruits ne produisent qu'une fois dans l'année, ils ne remontent pas.



Fig. 173. — Fraise Héricart de Thury.

Quelques-uns : *Saint-Joseph*, *Jeanne-d'Arc*, la *Constante féconde*, font exception. La récolte commence dès la fin d'avril dans le midi, avec les variétés précoces, au début de juin seulement dans le nord.

Une plantation de fraisiers peut fournir pendant trois ans des récoltes satisfaisantes. Dans l'intervalle, on lui donne des binages et l'on supprime les filets et les hampes florales chaque année, après la cueillette des fruits.

Champignons. — La culture du champignon de couche est possible partout où l'on dispose de fumier de cheval et d'un local abrité pour recevoir les meules. Le fumier subit une préparation spéciale, mise en tas et abatages, destinée à provoquer une fermentation qu'on arrête à point. On le dispose ensuite en *meules* de $0^{m},60$ de hauteur, avec pareille largeur à la base et une longueur indéterminée. Dans la très petite production, les meules

portatives, cemme celle que représente la figure 174, sont assez commodes. Ces meules sont *lardées* avec des galettes de *blanc* (*mises* ou *lardons*) qui renferment le mycélium du champignon. Trois semaines après le *lardage*, on effectue le *goptage*, qui consiste à recouvrir les meules d'une couche de 2 centimètres environ de



Fig. 174. — Petite meule portative.

terre légère. Les champignons apparaissent trois semaines ou un mois plus tard. On doit les récolter lorsqu'ils sont jeunes; les vieux champignons sont désagréables à consommer et très indigestes.

Arboriculture fruitière

Nous ne pouvons donner ici que des notions très sommaires concernant cet important sujet.

Multiplication des arbres fruitiers. — *Greffage.* — La multiplication des arbres fruitiers a lieu par semis, par *bouturage*, c'est-à-dire par plantation d'un rameau aérien coupé, la *bouture* (fig. 175 et 176), ou par *marcottage*, en faisant enraciner un rameau qu'on ne détache qu'ensuite du pied-mère (fig. 177).

Le *greffage* est encore un mode de multiplication. Il consiste à implanter un *greffon*, c'est-à-dire une portion du végétal à reproduire : œil, bourgeon ou rameau, sur

un végétal différent appelé *sujet*, qui l'alimente et lui sert de support.

Les sujets venus de graines sont désignés sous le nom de *sauvageons* ou de *francs*. L'ensemble du sujet et du greffon juxtaposé constitue la greffe.

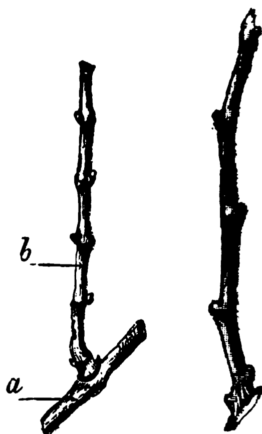


Fig. 175. — Bouture à crossette.

Fig. 176. — Bouture à talon.

Par le greffage on conserve intactes les bonnes variétés, on améliore la qualité des fruits, on augmente la fertilité des arbres, on les transforme ou on les restaure. Les plantes de même genre botanique, parfois seulement de même famille, sont les seules qu'on puisse greffer entre elles.

On compte environ deux cents types de greffes, qu'on classe en trois sections.

1° Les greffes *par approche* (fig. 178) et *par rameau non*

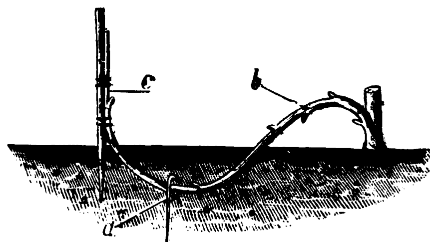


Fig. 177. — Marcottage.

détaché, qu'on utilise surtout pour les végétaux d'ornement ;

2° Les greffes *par rameau détaché : en fente simple* (fig. 179), *en fente double, en fente anglaise, en incrustation, en couronne* (fig. 180), etc.;

3° Les greffes *par œil* ou *bourgeon détaché : en écusson* (fig. 181), *en flûte ou en sifflet* (fig. 182).



Fig. 178. — Greffe par approche.

Les conditions à remplir pour assurer le succès d'une greffe sont les suivantes : choisir un greffon jeune et sain — le plus souvent on emploie des scions d'un an, — sur un arbre vigoureux et fertile ; faire coïncider aussi largement que possible les parties les plus vivantes, les couches génératrices, du sujet et du greffon, qu'on main-

tient en contact par une ligature (on conserve un œil au moins à l'un et à l'autre pour servir d'*appel de sève*) ; soustraire les plaies à l'action de l'air par un engluement approprié.

L'opération doit être rapidement conduite ; on l'exécute à l'aide du greffoir et de la scie à greffer.



Fig. 179. — Greffe en fente.

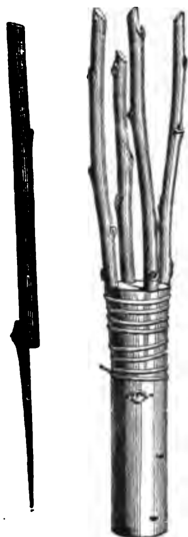


Fig. 180. — Greffe en couronne.

PLANTATION DES ARBRES FRUITIERS. — La mise en place des arbres, en vue de leur croissance définitive, se fait le plus souvent, au jardin, à l'âge d'un an. Le poirier de plein vent ou de verger n'est planté que quand il a sept ou huit ans.

Les arbres, choisis chez un bon pépiniériste ou convenablement préparés et greffés, sont plantés à l'automne, en novembre le plus généralement, quelquefois en février-mars dans les terres froides du nord. On les arrache avec soin, on

habille leurs racines et on les dispose dans un trou ouvert sur l'emplacement qu'ils doivent occuper. Le trou sera assez grand pour que les racines s'y trouvent à l'aise, et d'une profondeur telle qu'il n'y ait que 6 à 8 centimètres de terre au-dessus des racines les plus superficielles ; le bourrelet de la greffe ne doit jamais être enterré, autrement le greffon pourrait s'affranchir. On jette un peu de terre sur les jeunes racines, puis on comble le trou, en mettant au fond la terre la plus fine et sans tasser trop.

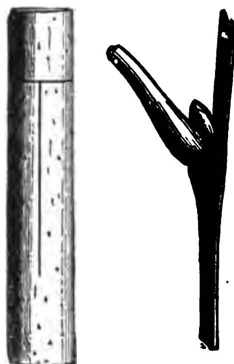


Fig. 181. — Greffe en écusson.

Les terres à sous-sol humide ne conviennent pas aux arbres fruitiers. Ceux-ci se trouvent bien des fumures à action prolongée.

TAILLE DES ARBRES FRUITIERS. — On taille les arbres fruitiers dnas le but de leur donner une forme favorable à la fois au mode de culture adopté, en espalier ou en plein vent, et à leur bonne végétation, et surtout propice à la fructification.

La taille doit déterminer un bon équilibre des branches en partant de ce principe que l'extrémité des rameaux, le *sommet végétatif* est la partie où la végétation se poursuit avec le plus d'activité.

La *taille d'hiver* comprend différentes opérations. L'*émondage*, l'*élagage*, l'*écimage* s'appliquent à des arbres déjà formés pour les débarrasser du bois mort, supprimer les branches mal placées ou provoquer la formation d'une ramification nouvelle. Le *rabattage* consiste à couper la branche près du point d'attache, ou la tige près du sol.

Les arbres âgés peuvent être soumis au *rapprochement*, au *ravalement*, au *recépage*. On *dresse* les arbres en diri-

geant leurs branches suivant les formes qu'on veut obtenir et on complète l'opération par le *palissage*, en maintenant ces branches dans la position voulue à l'aide de liens qui les fixent à des tuteurs, à un treillage ou sur les murs.



Fig. 182. — Greffe en sifflet.

L'*arcure*, la *tersion* des branches ont pour but de provoquer leur mise à fruit. Par l'*éborgnage*, on évite, en supprimant les yeux, le développement de rameaux gênants.

La *taille d'été* se compose de l'*ébourgeonnement*, suppression des bourgeons inutiles ou nuisibles, du *pincement* de l'extrémité des jeunes rameaux, de la *taille en vert*, du *palissage en vert*, de l'*éclaircie des fruits*, de l'*effeuillage*, qui ne doit être effectué que progressivement, quand les fruits ont cessé de grossir.

L'*entaille* et les *incisions* sont pratiquées en vue d'affaiblir ou de renforcer, suivant les cas, la vigueur des ramifications. On exécute l'*incision annulaire* (fig. 183) sur les rameaux pour les faire fructifier ou provoquer le grossissement des fruits.



Fig. 183. — Incision annulaire.

Les formes qu'on donne aux arbres fruitiers sont nombreuses et variées ; nous verrons plus loin quelles sont les principales. Les plus simples, les plus faciles à obtenir, bien symétriques, sont celles qu'il faut préférer au

jardin de la ferme. On se sert, pour la taille des arbres, du *sécateur* (fig. 184), de la *serpette* et de la *scie* (fig. 185).

Soins de culture et entretien des arbres fruitiers. — Les soins de culture consistent dans l'ameublissement superficiel du sol par un labeur au trident après la taille, l'enfouissement d'engrais s'il y a lieu, le paillage du terrain au printemps, des binages pendant l'été.

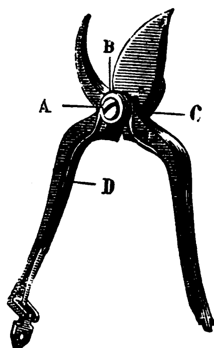
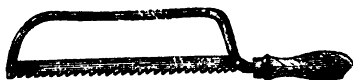


Fig. 184. — Sécateur (Aubry).

Les soins d'entretien comportent la lutte contre les parasites animaux ou végétaux, notamment la destruction des chenilles et des insectes nuisibles, le chaulage du tronc et des grosses branches, qui les écarte en empêchant auss ile développement de la mousse et des champignons, la suppression du gui, l'aspersion à l'aide de solutions cupriques et les soufrages contre les maladies cryptogamiques, etc.

Voyons succinctement à présent comment les généralités qui précèdent s'appliquent aux différentes espèces fruitières.


Fig. 185. — Scie à greffer ou scie de jardinier.

Poirier. — Convient surtout au centre et au nord de la France. Préfère les terres franches, les sols d'alluvion.

Se greffe sur *franc* ou *sauvageon* dans les terrains secs ou pour la culture en haute tige au verger, sur *cognassier* dans les sols frais et profonds, exceptionnellement sur *aubépine*, en terre crayeuse. On emploie les greffes en fente, en couronne et surtout en écusson à œil dormant.

Les formes libres données au poirier sont : la *pyra-*

mide (fig. 186), le *fuseau*, le *vase* ou *gobelet* ; les formes



Fig. 186. — Poirier en forme de pyramide.

palissées : le *cordon horizontal* (fig. 187), les *palmettes à*

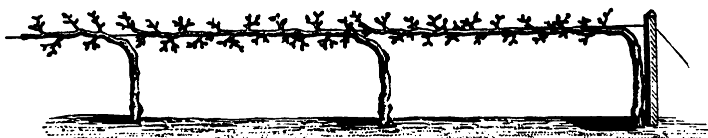


Fig. 187. — Cordons horizontaux de poiriers.

branches verticales (fig. 188), ou *horizontales* (fig. 189), simples ou doubles.

Les branches fruitières du poirier, c'est-à-dire celles qui produiront les fruits, sont courtes ; on les désigne sous le nom de *coursonnes*. Elles portent : des *yeux* ou *bourgeons*, des **boutons mixtes** ou **dards**, des **boutons à fleurs** ou **boutons à fruits**, parfois des **brindilles** ou des *bourses*. On ne taille pas les branches qui sont pourvues de trois de ces organes au plus ; celles qui en ont davantage sont ramenées à trois par la taille d'hiver.

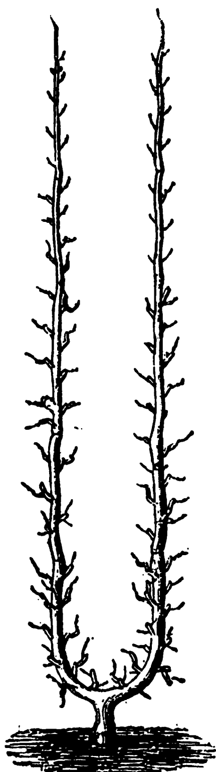


Fig. 188. — Palmette verticale.

Citons, parmi les bonnes poires à couteau d'été, les variétés : *Beurré Giffard*, *Bon Chrétien Williams* ; parmi celles d'automne : *Beurré d'Amanlis*, *Beurré Hardy*, *Louise Bonne d'Avranches*, *Doyenné du Comice*, *Beurré Clairgeau*, *Duchesse d'Angoulême*, *Bergamote Crassane*, *Beurré Diel*; parmi celles d'hiver : *Beurré d'Arenberg*, *Passe Colmar*, *Passe Crassane*, *Doyenné d'hiver*, *Doyenné d'Alençon*, *Bergamote Espéren*, *Bon Chrétien d'hiver*.

Pommier. — Mêmes climats et mêmes sols que le poirier.

Se greffe sur *franc* pour les grandes formes, sur *doucin* pour les formes naines en sol sec, sur *paradis* dans les terres un peu humides.

Au jardin, le vase et le cordon horizontal sont les formes préférées.

Même taille que pour le poirier.

Bonnes variétés précoces : *Transparente de Croncels*, *Rambour d'été* ; de précocité moyenne : *Grand Alexandre*,

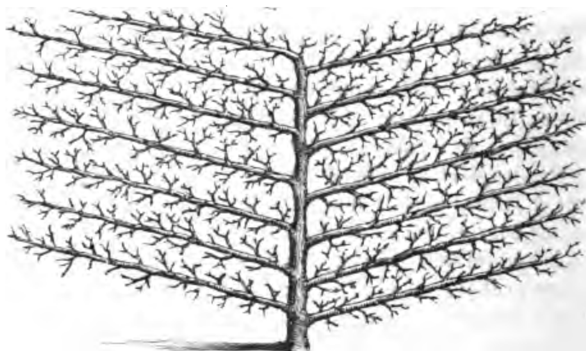


Fig. 189. — Palmette horizontale.

Reinette dorée, *Doux d'argent* ; tardives (pommes d'hiver) : *Reinette du Canada*, *Calville blanc*, *Court-pendu rouge*, *d'Api*.

Cognassier. — Se cultive parfois en buisson au jardin. Plutôt méridional. Prospère dans tous les sols sans excès d'humidité. On greffe en écusson, sur cognassier issu de bouture ou sur aubépine. Taille rudimentaire.

Néflier. — Également cultivé en buisson dans les coins sacrifiés du jardin. Greffe en écusson sur aubépine, cognassier ou poirier.

Pêcher. — Le pêcher ne réussit en plein vent que dans le midi et le centre de la France ; sous le climat de Paris, il doit être cultivé en espalier. Il lui faut un sol profond, frais sans excès et de consistance moyenne.

On greffe le pêcher en écusson à œil dormant, sur *amandier* ou sur *franc* dans les sols profonds et un peu secs, sur *abricotier* dans les terres arides, sur *prunier* dans celles qui sont humides.

Les formes adoptées pour le pêcher sont les *palmettes* à branches verticales ou horizontales, la *palmette mixte* (fig. 190), le *candélabre*. On taille le pêcher après les grands froids.

Les branches fruitières du pêcher sont fertiles : *rameau*

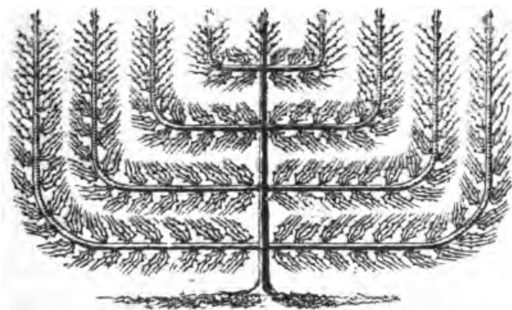


Fig. 190. — Palmette mixte ou Verrier.

mixte, *bouquet de mai* et *rameau chiffon* ou *chiffonne*, ou bien stériles : *gourmand* et *rameau à bois*.

Le rameau mixte est la branche normale ; il faut le tailler de façon à le renouveler chaque année à l'aide d'une branche remplaçante, les fleurs et par conséquent les fruits ne se produisant que sur le bois de l'année précédente. L'ébourgeonnement et le pincement sont pour le pêcher des opérations importantes.

On distingue les pêches *duveteuses* des pêches *glabres*, ces dernières à noyau libre (*nectarines*) ou à noyau adhérent (*brugnons*).

Parmi les meilleures variétés de pêches duveteuses citons, par ordre de précocité : *Précoce Alexandre*, *Amsden*,

Grosse mignonne hâtive, *Grosse mignonne*, *Madeleine*, *Reine des Vergers*, *Bon Ouvrier*, *Bourdine*.

Les nectarines *Galopin*, *Victoria* et le brugnon *Violet musqué* sont très recommandables.

Prunier. — Le prunier est aussi peu exigeant sous le rapport du sol que sous celui du climat.

Le prunier se greffe sur ses propres variétés : *Saint-Julien* et *Myrobolan*. La greffe se fait en fente au printemps ou en automne, en écusson en été. Au jardin, la forme en vase est la plus usitée ; le prunier peut aussi être palissé sous la forme de palmettes.

Les prunes *Pêche*, *de Montfort*, *Reine-Claude dorée*, *Goutte d'or*, *Reine-Claude de Bavay*, *Mirabelle petite* et *Mirabelle grosse* sont au nombre des meilleures variétés de table. On confit souvent la *Mirabelle* et la *Reine-Claude verte*. La *Quetsche d'Allemagne*, la *Sainte-Catherine* fournissent les pruneaux.

Abricotier. — Ne réussit en plein vent qu'au sud de Paris. Vient dans tous les sols sains.

On greffe en écusson à œil dormant, sur franc, sur amandier ou sur abricotier pour les terrains secs, sur prunier pour les sols frais. On taille l'abricotier comme le pêcher.

Bonnes variétés : Abricots *commun*, *de Jouy*, *de Nancy*, *Royal*, *Alberge*, *Saint-Jean*.

Cerisier. — Mêmes exigences que le prunier.

Au jardin fruitier, se greffe en écusson à œil dormant sur *Sainte-Lucie* ; au verger, en fente sur *merisier haute tige*.

On adopte pour le cerisier les formes en haute tige, en pyramide, en palmettes horizontales ou verticales. On taille comme le prunier, de façon à renouveler la branche fruitière tous les trois ans.

On divise les nombreuses variétés de cerisiers en : 1° *cerisiers proprement dits*, dont les fruits sont à chair molle, acidulée ; 2° *guigniers*, fruits à chair molle, sucrée ;

3° *bigarreautiers*, fruits à chair ferme et sucrée; 4° *griottiers*, fruits à chair aigrelette, astringente.

Amandier. — Est très exceptionnellement cultivé au jardin et seulement dans les régions méridionales; se traite comme le pêcher.

Vigne. — On sait combien la vigne réclame de chaleur et quelle en est, en France, la limite septentrionale de culture sans abri.

On multiplie la vigne quelquefois par semis, plus souvent par marcottage ou par bouturage.

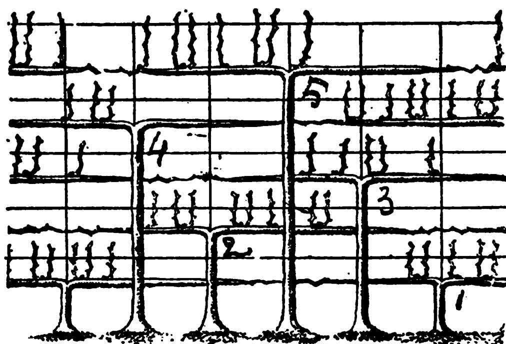


Fig. 191. — Treille à la Thomery.

Au jardin, on conduit la vigne en *treille à la Thomery* (fig. 191), ou en *treille palmette*.

Le *Chasselas doré* est de beaucoup la variété la plus employée.

La *Madeleine noire*, le *Précoce de Malingre* et le *Frankental* sont recommandables.

Groseilliers. — Les groseilliers sont rustiques et s'accommodent de sols très variés. On les taille en février pour en former, en trois ans, un vase régulier. Au bout de six ou sept ans, on peut les rajeunir par un recépage.

On distingue le *groseillier rouge*, le *cassissier* et le

groseillier épineux, qui produit la groseille à maquereau.

Framboisier. — Le framboisier est rustique et pousse dans les plus mauvais terrains; les sols calcaires lui conviennent particulièrement. Le planter dans les parties ensoleillées du jardin.

Les tiges du framboisier meurent après avoir fructifié la seconde année. On les supprime à ce moment par la

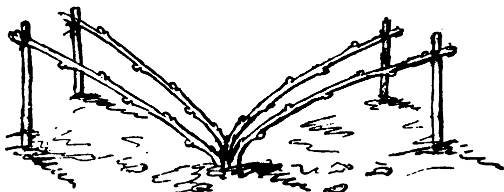


Fig. 192. — Palissage des branches de framboisier.

taille. Le palissage sur tuteur des branches du framboisier (fig. 192), donne de bons résultats.

Noisetier. — Il vient bien partout, même dans les sols les plus pauvres. On le multiplie surtout par marcottage. Les coins du jardin lui sont réservés. On ne le taille pas. Il fructifie vers l'âge de quatre ou cinq ans.

Conservation des fruits et des légumes.

Le fruitier. — Le fruitier doit être situé sur un terrain sec et exposé au nord. Il est bon qu'il soit un peu enfoncé dans le sol, à 1 mètre environ. Les meilleurs matériaux de construction sont la pierre et les briques creuses, avec lesquelles on constitue deux murs peu épais, séparés par un intervalle de 50 centimètres. Il va sans dire que tous les fruitiers n'ont pas des murs doubles; les avantages en sont grands cependant, la couche d'air emprisonnée y jouant le rôle d'isolateur du froid et de la chaleur.

Les ouvertures seront en petit nombre, l'éclairement

activant la respiration des fruits et hâtant ainsi la décomposition.

La température sera maintenue basse si possible aux environs de 6-8°, et l'état d'humidité de l'air soigneusement vérifié à l'aide de l'hygromètre, qui doit marquer de 40 à 50° : au-dessus de ce chiffre les fruits moisiraient et au-dessous ils se dessécheraient.

« Pour enlever l'excès d'humidité, disent MM. Schribaux et Nanot (1), on place dans un vase en zinc un sel déliquescent, du chlorure de calcium. Le chlorure dissous est conservé ; par évaporation, on en retire le sel, qui peut être employé à nouveau. »

Le fruitier doit être soigneusement nettoyé, aéré et aseptisé avant la récolte des fruits. On fera bien, pour cela, d'y pulvériser une solution de sulfate de cuivre à 3 p. 1000. On peut aussi employer l'acide sulfureux, comme nous l'avons indiqué à la Désinfection.

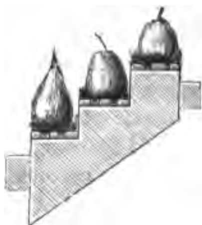


Fig. 193. — Gradins d'un fruitier.

Les fruits sont placés sur des tablettes ou des gradins, constitués autant que possible par des lattes séparées, de manière que chaque fruit ne pose pas en entier (fig. 193).

La conservation du raisin est toute spéciale ; on la pratique *à rafle sèche*, c'est-à-dire en étendant les grappes sur la paille, ou bien *à rafle verte*, c'est-à-dire en introduisant les sarments porteurs de raisins dans des bouteilles à col étroit, fixées elles-mêmes dans des tablettes à crans.

Une vaste table au milieu de la pièce permettra d'y exposer les fruits à l'air libre avant de les disposer définitivement sur les gradins.

(1) Schribaux et Nanot. *Botanique agricole.*

Le fruitier sera attentivement surveillé, afin de vérifier si les conditions d'humidité, de température, etc., sont satisfaisantes. Les fruits seront visités, on enlèvera les sujets gâtés, en évitant de toucher aux sujets sains, qui ne doivent pas être remués.

Conservation des légumes frais. — La conservation de grandes quantités de légumes, et plus spécialement des pommes de terre, topinambours, etc., gagne à être pratiquée dans des locaux spécialement réservés à cet usage. On peut laisser les tubercules à l'air et lorsque les gelées menacent, les recouvrir de paille ou les déposer dans des silos creusés dans le sol, en ramenant la terre ou le sable par-dessus. On doit ménager, dans ces tranchées, des cheminées d'appel qui permettent le renouvellement de l'air.

On peut conserver simplement les légumes en général et les pommes de terre en particulier, dans des caves, des celliers ou des magasins peu éclairés, en les mettant en tas recouverts ou non de paille. On pratiquera avantageusement l'égermage sur les pommes de terre, en enlevant les yeux ou germes à l'aide d'une plume retournée dans le porte-plume, d'une petite gouge ou d'un couteau.

Une autre méthode d'égermage qui donne d'excellents résultats est préconisée par M. Schribaux. Elle consiste à plonger les pommes de terre pendant dix à douze heures dans de l'eau additionnée d'acide sulfurique (1 à 2 p. 100 suivant les variétés). Les germes sont détruits par le liquide caustique. L'opération doit être faite lors de l'apparition des premiers germes.

Les oignons, l'ail, l'échalote se conservent en bottes ou en chaînes, qu'on suspend dans un grenier aéré, à basse température, mais à l'abri des gelées. On peut aussi les garder en cave, en tas à l'air libre ou recouverts de paille.

Les légumes verts supportent au plus quelques jours de conservation dans un local frais, à l'abri de la lumière.

FLORICULTURE.

Les plantes florales rustiques et de culture facile sont les seules que l'on puisse introduire au jardin de la ferme. Il faut faire un choix dans le nombre considérable de celles qu'on y pourrait cultiver. M. Mottet s'est chargé de ce soin dans trois intéressants articles (1), auxquels nous empruntons en partie les renseignements qui suivent.

Les plantes d'ornement herbacées sont les unes vivaces, les autres annuelles ou bisannuelles. En raison de leur longue durée, les premières exigent moins de soins de culture et sont généralement plus volumineuses que les autres; mais on peut varier plus facilement les plantes annuelles.

Voici dans quel ordre les espèces fleurissent.

Dès la sortie de l'hiver, les *violettes* à fleurs simples ou doubles (*violette de Parme*), grandes ou petites, s'épanouissent, suivies de près par les *primevères*, qui font de jolies bordures et réussissent surtout en terres fortes et fraîches. A cette époque aussi apparaissent les bouquets roses de certains *saxifrages*.

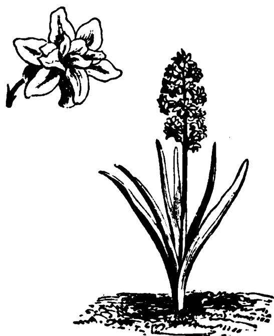


Fig. 194. — Jacinthe de Paris.

En avril-mai fleurissent les *pensées*, les *ancolies* aux grandes fleurs richement colorées, les plantes bulbeuses telles que *tulipes* et *jacinthes* (fig. 194), la *pâquerette*, si jolie en bordure des corbeilles, le *thlaspi vivace* ou *cor*-

(1) *L'Agriculture nouvelle*, 1905.

beille d'argent, de longue durée. De ce dernier, il convient de rapprocher les thlaspis annuels, très rustiques, et particulièrement le *thlaspi blanc Julienne* (fig. 195).

En mai-juin les fleurs abondent. Citons les *pavots vivaces* aux tons éclatants, qu'on multiplie par semis ou bouturage, les *pavots annuels*, les marguerites blanches du

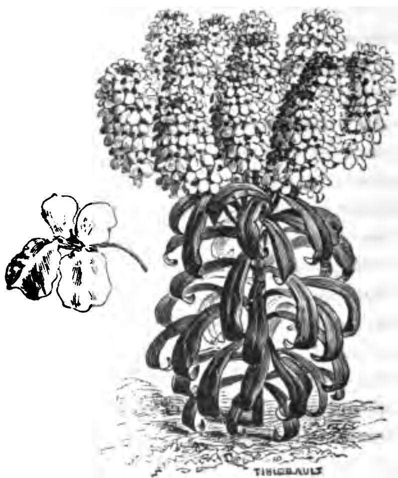


Fig. 195. — Thlaspi blanc Julienne.

chrysanthème des lacs, les *campanules*, les *lis*, les *lupins* ornementaux, le *pied d'alouette vivace* dont les variétés à grandes fleurs sont à rechercher, les *pivoines* simples ou doubles, qui forment d'énormes touffes, le *gypsophile*, etc.

En juin-juillet les différentes espèces d'œillets : *œillets des fleuristes*, *œillets de fantaisie*, *œillets remontants*, *œillet de poète*, *œillet Flon*, *œillet mignardise*, *œillets de Chine*; les *véroniques*, le *muflier* ou *gueule de loup*.

En juillet-août paraissent la *nigelle de Damas* (fig. 196), les *phlox* vivaces dont les grosses fleurs, à coloris des plus

variés, forment de superbes bouquets, la *scabieuse du Caucase*, la *gaillarde vivace*, les *tritomas* aux lourds épis rouges.

Les panicules légères du *Panicum virgatum* se montrent à cette époque; elles sont précieuses pour garnir les bouquets et les gerbes.

En août-septembre arrivent les *astres* et les *soleils vivaces*, les *boltonias*, l'*Helenium autumnale*, les *verges d'or*.



Fig. 196. — Nigelle de Damas.

De septembre à novembre fleurissent les innombrables *chrysanthèmes du Japon* et plusieurs



Fig. 197. — Giroflée quarantaine remontante.

chrysanthèmes indigènes, les *anémones* du Japon.

En décembre-janvier s'épanouissent les *ellébores*, no-



Fig. 198. — Verveine hybride.

tamment la *rose de Noël*, le *petasite odorant*, le *jasmin à fleurs nues*, plusieurs *daphnes* parmi lesquelles le *bois gentil*.



Fig. 199. — Digitale gloxinoïde.

En février les *perce-neige* et les *violettes* font leur apparition et le cycle recommence. Comme on le voit, le jar-

din peut être toujours pourvu de fleurs et l'habitation toujours garnie de bouquets. A la ferme, il est si facile de remplacer ceux-ci que les plantes d'appartement n'y ont guère leur raison d'être.

La liste que nous venons de donner ne comprend qu'une bien faible partie des plantes florales qu'on peut utiliser au jardin de la ferme. Il conviendrait d'y joindre les *giroflées annuelles* et notamment la *giroflée quarantaine remontante* (fig. 197) et la *giroflée quarantaine Cocardeau*, les *lobélias*, les *pétunias*, les *myosotis*, les *reines-marguerites*, si résistantes, le *réséda*, les *verveines* (fig. 198), les *zinnias* parmi les plantes annuelles ; les *campanules*, les *coquelourdes*, les *digitales* (fig. 199), les *roses trémières* parmi les plantes bisannuelles ; les *dahlias*, le *gazon d'Espagne* (fig. 200), les *glaïeuls*, les *iris*, les *narcisses*, parmi les plantes vivaces, etc. Cent autres espèces, quelques-unes moins connues peut-être, seront également choisies suivant les circonstances.



Fig. 200. — Gazon d'Espagne.

Si l'on possède une serre, si petite soit-elle, ou une pièce quelconque où abriter pendant l'hiver certaines plantes délicates, les *pélargoniums* par exemple, le nombre de ces espèces s'accroît encore, mais nous entrons alors dans le domaine du fleuriste véritable.

N'oublions pas de mentionner les *rosiers*, dont les fleurs incomparables sont si françaises. Disons les excellents effets qu'on tire de certains arbrisseaux : *fusains*, *troënes*, *lauriers*, *mahonias*, etc., pour la formation de massifs ; passons sous silence les arbustes d'agrément qui appar-

tiennent trop exclusivement aux plantations d'amateurs riches ou soucieux de végétaux rares et, après avoir signalé les plantes grimpantes : *vigne-vierge*, *glycine*, *lierre*, etc., pour l'ornementation extérieure de l'habitation ou de certains bâtiments de ferme, arrêtons-nous dans cette énumération, qui pourrait être fort longue.

L'art de l'horticulteur fleuriste fait l'objet de traités nombreux et la fermière pourra toujours se référer à l'un d'eux (1).

XI. — ENNEMIS ET PARASITES DE L'HOMME, ET DE L'HABITATION MOYENS DE LES ÉLOIGNER OU DE LES DÉTRUIRE

Les petits ennemis de l'homme ne sont pas les moins désagréables ; on les supporte parfois, non de bonne grâce, mais par insouciance ou dans l'ignorance où l'on est des moyens à employer pour s'en débarrasser. Ces moyens existent cependant et quelques-uns d'entre eux sont très efficaces ; nous allons les indiquer ici brièvement en parlant successivement de chacun de ces petits tourments de l'existence.

Puce. — Tout le monde connaît — pour son malheur — cet insecte brun, aplati et de forme étrange dont le saut brusque rend la prise si difficile. La femelle pond de 8 à 12 œufs, le plus souvent dans le linge sale et dans tous les interstices du mobilier. Les maisons abandonnées peuvent en contenir des myriades, qui se logent dans les fentes des parquets, des meubles, derrière les papiers, les tentures, etc. Les habitations mal tenues en sont particulièrement bien pourvues. L'encausticage du parquet — surtout à cause de l'essence — est un excellent moyen de les éloigner.

La piqûre que fait la puce à l'aide d'un appareil

(1) Ph. de Vilmorin, *Manuel de floriculture.*

compliqué de lancettes et de palpes (fig. 201), est fort désagréable et produit une tache rouge plus ou moins étendue, mais sans pustule comme celle du cousin, par exemple.



Fig. 201. — Appareil buccal de la puce.

Les insecticides à base de pyrèthre réussissent quelquefois, de même que le passage au pétrole des meubles envahis par les parasites.

M. Héraud recommande de laisser sécher, à l'ombre, de la menthe aquatique et de la placer dans un sachet entre le premier et le deuxième matelas. L'odeur pénétrante de cette plante déplairait aux puces et les ferait disparaître.


Fig. 202. — Pou de tête, mâle

Poux. — Les *poux* (fig. 202), se développent sur la tête, non pas spontanément, comme la croyance populaire le veut, mais par contagion et avec la plus grande rapidité, puisqu'une femelle pond jusqu'à 50 œufs par semaine et qu'ils éclosent en cinq ou six jours. Certaines constitutions présentent des conditions plus favorables à la propagation de ces dégoûtants parasites (lymphatisme, rachitisme). Les enfants y sont tout particulièrement sujets, et, comme ils se grattent furieusement, diverses maladies de peau peuvent s'ensuivre qui sont très *contagieuses*.

Le cuir chevelu et les cheveux ont besoin d'être fréquemment brossés et peignés : l'emploi du peigne fin suffit bien souvent à faire disparaître insectes et lentes (œufs que les poux déposent à l'enfilade sur chaque cheveu).

Dans des cas très rebelles, par exemple lorsqu'il s'agit de nettoyer une tête dévorée depuis longtemps par la vermine, il faut prendre le moyen héroïque, qui consiste à enduire complètement la tête d'une sorte de casque de vaseline, et à la laver le lendemain au sublimé (Voy. bichlorure de mercure), en ayant soin de *bien rincer* la tête et les cheveux, afin qu'aucune parcelle de ce poison n'y reste attachée.

On recommande encore l'emploi de la poudre de *staphisaigre*, dont on saupoudre la tête pendant trois ou quatre jours.

Il faut combattre le préjugé populaire qui veut qu'on ne détruise pas ces hôtes répugnants, sous le prétexte absurde qu'ils assurent la santé des enfants qui les portent.

Il faut répéter qu'ils sont, au contraire, nuisibles en provoquant les maladies de peau qui font tomber les cheveux et multiplient en outre les foyers d'infection.

Punaises. — La *punaise*, moins connue à la campagne qu'à la ville, est un insecte grisâtre à jeun, d'un rouge brun après l'absorption du sang dont il se nourrit (fig. 203). Il se cache durant le jour dans les tentures, dans les fentes des lits, d'où il ne sort que la nuit pour faire ses cruelles piqûres, qui déterminent une ampoule souvent considérable. Les moyens préconisés pour la destruction des punaises sont nombreux. La *vraie* poudre de pyrèthre est parmi les plus connus ; il est certain que son emploi n'est pas sans résultat, mais il ne suffit pas à détruire les insectes *et leurs œufs*, point essentiel pour éviter la propagation de l'espèce.

M. Calmé (*Progrès agricole* du 28 août 1904) recommande

l'usage de nouveau jus de tabac légèrement étendu d'eau : « on en imprègne toutes les fissures des boiseries et les soubassements à l'intérieur des bois de lits, mais après un nettoyage complet à l'eau bouillante additionnée fortement de cristaux de soude ».

On ne tient pas toujours à soumettre un lit en bois délicat à un pareil traitement aquatique ; dans ce cas, il faut nettoyer à la térébenthine ou à l'*essence* de pétrole (gazéoline, gaz Mill) et cirer ensuite à l'encaustique. Une pièce et des meubles cirés et bien entretenus ont d'autant moins de chances de retenir les parasites.


Fig. 203. — Punaise des lits.

On détruit instantanément les punaises et leurs œufs en badigeonnant les murs et les boiseries avec une solution contenant 5 p. 100 d'acide phénique.

Pour recouvrir des murs envahis par les punaises, il est bon d'introduire 5 p. 100 d'acide phénique dans la colle que l'on emploie (Lemaire).

On vante encore l'application d'une solution d'onguent mercuriel dans la même quantité de pétrole sur les bois de lits et contre les boiseries.

Moustiques. — Cousins. — Ces insectes ailés font des piqûres qui causent des démangeaisons insupportables, des ampoules et de l'enflure, et même de petites plaies. On sait aujourd'hui que c'est par eux que se transmettent plusieurs maladies contagieuses, entre autres les fièvres paludéennes. C'est pourquoi il faut s'attacher à les détruire, en recherchant la cause qui les entretient autour d'une habitation. C'est généralement une eau stagnante, une mare, ou encore une fosse à purin, un fumier. Si c'est une pièce d'eau de petites dimensions, on

y répandra quelques litres de pétrole ; l'odeur de ce produit suffit à chasser les moustiques. Il va sans dire que l'eau ainsi traitée devient impropre pour les poissons et les animaux qui pourraient en boire.

Pour se préserver des attaques de ces insectes pendant la nuit, il suffit d'allumer une lanterne et de la placer auprès de la fenêtre ouverte de la chambre à coucher, les vitres de cette lanterne ayant été extérieurement enduites de miel délayé dans du vin ou de l'eau ; les cousins s'attachent au miel et périssent englués (A. Héraud). Le géranium et le ricin cultivés sur les fenêtres des appartements jouissent de la propriété d'éloigner les moustiques.

Comme remède à appliquer sur les piqûres, l'alcali volatil ou ammoniaque pur, *s'il est appliqué immédiatement*, supprime absolument la démangeaison. Comme lotion :

Lotion contre les piqûres des moustiques (Thornley).

Acide phénique................	15	grammes.
Eau bouillante..................	250	—

Faire dissoudre et appliquer.

Le Dr Johannès Chatin préconise l'application d'une goutte de teinture d'iode pure sur la piqûre. Voici encore une lotion dont la formule est donnée par M. Serre, vice-consul à Batavia :

Eau de laurier-rose..............	2 grammes.
Cocaïne..........................	1 gramme.
Eau...............................	25 grammes.
Chlorhydrate de cocaïne..........	1gr,25

On applique à l'aide d'ouate.

Rouget. — Ce tout petit insecte, à peine visible à l'œil nu, se tient dans les jardins, les prairies, les buissons, et de là s'introduit sous les vêtements, principalement aux endroits comprimés : cou, ceinture, jarrets, poignets, où il produit des piqûres qui causent à la longue

une démangeaison insupportable, surtout la nuit. Les lotions à l'eau fortement vinaigrée semblent soulager assez efficacement, mais l'ammoniaque employé de suite serait encore le meilleur remède.

La gale. — La teigne. — Ces maladies, dues, la première à un parasite, la seconde à un champignon microscopique, peuvent être mentionnées ici, étant assez communes dans les campagnes.

L'insecte qui cause la gale est gros comme une pointe d'aiguille ; il se creuse des galeries sous la peau, dont il ne sort que la nuit. L'éruption débute par les doigts et gagne les mains, les bras, le tronc ; le visage seul est respecté.

On donne de grands bains savonneux (au savon noir) et des frictions avec une pommade soufrée. Ce traitement, fait pendant plusieurs jours consécutifs, guérit infailliblement la gale.

Rappelons que cette maladie est *des plus contagieuses* et qu'un enfant soupçonné d'en être atteint doit être aussitôt isolé et mis en observation.

La teigne se manifeste généralement par des plaques grisâtres, sur lesquelles les cheveux sont plus courts, amincis et cassés. Nous ne pouvons guère donner ici le traitement de cette maladie : il consiste en l'épilation et l'application de pommades mercurielles. Il importe surtout de dénoncer la teigne aussitôt apparue chez un enfant, afin de le soigner et surtout de l'isoler, sans quoi toute une famille, toute une école peuvent en être atteints à leur tour.

LES ENNEMIS DE L'HABITATION. — Passons maintenant de nos ennemis personnels à ceux de notre demeure. Ils sont nombreux et tous désagréables dans leur spécialité.

Les souris et les rats habitent les greniers et les caves ; que l'humidité ou la sécheresse y règne, ils s'acclimatent à tout ; on cite même des rats, habitués des glacières de

navires, qui, au bout de quelques générations, furent tous vêtus d'une épaisse fourrure.

On donne beaucoup de moyens pour détruire ces hôtes incommodes, qui rongent les provisions, les habits et, faute de mieux, les souliers et les livres. Les chats contribuent bien à éloigner ces rongeurs par leur seule odeur, mais s'ils s'attaquent aux souris, ils redoutent les rats.

Nombreuses sont les recettes de pâtées empoisonnées, mais, outre qu'elles sont dangereuses dans leur préparation, elles le sont encore pour les animaux domestiques et même pour les enfants. Il vaut mieux employer des produits qui, mortels pour ces rongeurs, sont inoffensifs pour les espèces domestiques; la scille ou gros oignon d'Algérie et un des plus connus et des meilleurs pour cet usage.

On peut acheter cet ingrédient sous forme de poudre et l'employer en le mélangeant à du sucre en poudre dans les proportions suivantes :

Poudre de scille..................	75 grammes.
Sucre en poudre..................	25 —

On aromatise cette poudre avec de l'essence de fenouil, qui a l'avantage de déplaire aux chats et aux chiens, alors qu'elle attire les rats; on peut conserver la préparation dans un flacon bien bouché et au sec; pour l'utiliser il suffit d'en saupoudrer un appât quelconque (Mégnin).

Mais, de tous les moyens préconisés, le moins dangereux est l'emploi du *virus Danysz*. Ce virus donne aux rongeurs une maladie mortelle, mais *non contagieuse*; il faut donc que les rats absorbent directement l'appât au virus ou mangent les cadavres de leurs congénères, morts de cette maladie, pour en mourir eux-mêmes.

Les pièges à rongeurs sont aussi fort employés; nous donnons (fig. 204) le dessin d'une nasse à rats, dans

laquelle on attire les animaux à l'aide d'un appât; la porte, à ressort, se rabat et empêche la sortie.

Cafards. — Blattes. — Cancrelats. — Ces gros insectes,



Fig. 204. — Nasse à rats (E. Aurouze).

d'un brun luisant, fréquentent les cuisines dont ils recherchent la chaleur en même temps que les aliments qu'ils dévorent. Ils laissent partout une odeur caractéristique, très désagréable.



Fig. 205. — Piège à cafards (S. D.).

On n'aperçoit pas les cafards pendant le jour, dissimulés qu'ils sont dans toutes sortes de cachettes où l'on n'a pas l'idée d'aller les chercher; c'est la nuit qu'ils en sortent pour se mettre en quête de leur nourriture. Tout leur est bon : viandes, légumes cuits ou crus, pâtisserie, pain, céréales, etc.

La destruction des blattes se fait de bien des manières; les pièges sont assez usités. M. Guénaux recommande l'emploi du vase vernissé intérieurement et dont on garnit l'extérieur de linges et de planchettes pour en rendre l'accès plus facile. Les insectes sont attirés par

l'appât (bière, farine ou sucre), tombent dans le vase et ne peuvent en remonter les parois glissantes.

Le piège de la figure 205 est aussi fort bien compris.

Les industriels spécialisés dans la destruction de ces bestioles emploient généralement l'acide sulfureux. Il faut, dans ce cas, procéder comme nous l'avons indiqué pour la désinfection, en se rappelant que ce gaz détériore le cuivre et les métaux polis, et qu'il faut protéger ceux-ci par une couche de graisse.

Fourmis. — Les fourmis peuvent être rangées parmi les ennemis extérieurs et intérieurs tout à la fois. A l'intérieur, elles s'installent par colonies nombreuses dans les fentes, dans les armoires, le sol même et se répandent dans toute la maison, mais plus particulièrement dans la cuisine et la salle à manger. Elles recherchent surtout les mets sucrés et font des dégâts assez considérables. Elles peuvent aussi, paraît-il, creuser le bois et les charpentes et en compromettre la solidité.

Si l'on peut découvrir leur nid, le mieux, pour les détruire complètement, est d'y verser de l'eau bouillante ou un mélange de 1 litre d'eau, 10 grammes de savon noir et 1 centilitre de pétrole. On dit encore du bien du mélange suivant :

100 grammes d'hyposulfite de soude dans 1 litre d'eau.

Si on doit procéder sans connaître l'emplacement du nid, on emplit une éponge d'eau sucrée et on la place au milieu de la pièce ; on y trouve le lendemain toutes les fourmis rassemblées et on n'a plus qu'à les noyer dans l'eau bouillante.

Mouches communes. — Les insectes familiers de la maison sont fort gênants. Dans les temps chauds ils constituent un véritable fléau par leur harcellement perpétuel ; ils sont particulièrement désagréables pour les malades et les enfants. Ils salissent en outre les glaces et tous les objets sur lesquels ils se posent. On conseille, pour s'en

défaire, de tendre au plafond des rubans blancs : les mouches, qui affectionnent cette couleur, se tiennent uniquement sur ces rubans. Mais ce n'est pas là un moyen de destruction ; parmi ceux-ci citons le meilleur, qui consiste à donner *pendant l'hiver* la chasse aux insectes qui se tiennent dans des recoins obscurs, pelotonnés en grappes.

L'huile de laurier passe pour avoir la propriété d'être



Fig. 206. — Carafe à mouches.

détestée des mouches. On la prépare en pilant des baies de laurier bien mûres, que l'on fait macérer huit à dix heures au bain-marie, dans de la graisse de porc, et l'on passe ensuite par expression à travers un linge (A. Blanchon).

Les carafes à mouches (fig. 206) sont bien connues et donnent d'excellents résultats, de même que les papiers tue-mouches.

Quant aux mouches qui infestent les écuries, la meilleure manière pour en débarrasser les animaux domestiques consiste à les laver avec une décoction de feuilles de noyer.

Mouches à viande. — Les mêmes méthodes sont à employer avec les mouches à viande qu'avec les mouches communes ; il faut surtout les empêcher de pénétrer auprès de la viande; pour cela, celle-ci doit être enfermée dans un garde-manger ou une cloche en treillis métallique qui interdit absolument le passage aux insectes.

Teignes (vulgairement *mites*). — La chenille de cet insecte s'attaque aux étoffes, surtout à celles de laine, aux fourrures et en général à toutes les matières d'origine animale.

Le papillon pond ses œufs d'avril à juillet ; c'est donc à cette époque qu'il faut que vêtements et fourrures soient hermétiquement enveloppés et tenus à l'abri de l'air et surtout de la lumière. C'est en effet la lumière qui attire et entretient la vie de ces bestioles et l'obscurité est le meilleur moyen de combat qu'on ait contre elles, comme nous l'avons déjà dit.

La naphtaline, la poudre de pyrèthe, le camphre, le tabac, sont employés avec succès dans la bataille qu'on leur livre.

Il faut surtout envelopper, *très serrés*, les objets à protéger dans du *papier imprimé*, et recouvrir le tout d'un linge propre ou l'enfermer dans un carton.

C'est donc une erreur que de sortir fourrures et vêtements et de les battre en plein été, au grand soleil; un temps couvert doit être choisi pour cela et il vaudrait encore mieux n'y pas toucher du tout pendant la saison chaude. Disons aussi que la propreté est une question importante de conservation, car les taches graisseuses attirent tout particulièrement les teignes.

Il existe des teignes de la graisse, de la farine, des bouchons, etc. Contre les dégâts de ces dernières, l'emploi des capsules de métal est à recommander, la cire étant insuffisante à les arrêter.

Araignées. — Voici les ennemies intimes de la ménagère, qui les poursuit impitoyablement d'un plumeau

vengeur. Il est certain que leurs toiles grises, chef-d'œuvre de délicatesse et de résistance en même temps, au dessin du plus bel effet décoratif lorsqu'on les considère de près, ne sont pas l'indice d'un intérieur soigné. Et pourtant les araignées sont nos meilleures auxiliaires pour la destruction des mouches, moucherons, moustiques et autres importuns. Certains éleveurs le savent bien, qui laissent dans les boxes quelques toiles dont les habitants se chargent de débarrasser les chevaux des insectes qui les torturent.

L'usage de la toile d'araignée comme compresses sur les hémorragies doit être *rigoureusement abandonné*; elles peuvent en effet contenir toutes sortes d'impuretés et de microbes, entre autres celui du tétanos.

Insectes nuisibles aux bois. — Les insectes rongeurs de bois sont relativement nombreux; nous ne parlerons pas des termites ou fourmis blanches, assez rares en France, bien que quelques accidents leur soient imputables de loin en loin. D'ailleurs, comme ils se creusent des galeries au centre des bois de charpente (Guénaux, *Entomologie et Parasitologie agricoles*), leur présence n'est décelée par aucun indice certain; aussi bien n'a-t-on guère de moyen de défense contre ces dangereux insectes.

Les vrillettes s'attaquent aux meubles et à tous les bois ouvrés en général. On connaît les petits trous qu'elles creusent et la fine poussière blonde qui saupoudre le dessous des vieux meubles dévorés par elles.

Ce sont elles qui font entendre durant la nuit ces coups secs et réguliers qui effrayent tant certaines personnes.

Les meubles bien entretenus, nettoyés au pétrole ou à l'essence de térébenthine et cirés, ont plus de chances d'échapper aux ravages de ces minuscules ennemis. Pour en débarrasser un meuble déjà envahi, il faut boucher les trous à l'aide de cire et l'entretenir comme nous venons de le dire.

XII. — LA VIE A LA CAMPAGNE

La vie si saine et si fortifiante qu'on mène à la campagne a besoin, autant qu'aucune autre, d'une réglementation bien établie. C'est d'ailleurs une vie de labeur constant, infatigable et sans cesse renouvelé. Une exploitation agricole quelconque, en plein rapport et bien tenue, représente une somme énorme d'efforts, de soins et de vigilance. Nous avons déjà dit quelle est la part très large que la femme y prend et quel rôle est le sien — rôle de sollicitude et d'amour avant tout, d'ordre et de travail aussi. Nous n'y reviendrons donc pas, mais avant de clore ce livre, il nous semble nécessaire de consacrer quelques courtes pages à l'organisation générale de la vie rurale, dans les rapports familiers et sociaux plus particulièrement.

Travail, repas, récréations, sports. — Au chapitre de l'hygiène, la question du travail a déjà été effleurée dans cet ouvrage, de même que celle des repas ; il y a donc peu de choses à dire sur ces deux sujets maintenant, sauf peut-être au point de vue spécial de la maîtresse de maison.

Le temps de la fermière est en effet trop précieux pour être gaspillé. « Une mauvaise ménagère, dit un dicton de nos pères, gaspille plus avec une cuillère qu'un homme n'apporte avec un boisseau » et le temps est la première de toutes les économies qu'elle peut faire.

Les journées doivent être employées méthodiquement et, autant que possible, avec une régularité adoptée une fois pour toute.

Le lever aura lieu de bonne heure, surtout en été ; il y a tant de choses à faire dans la matinée et les premières heures du jour sont si propices aux travaux fatigants ! La fermière, debout la première à une heure fixée d'avance, s'assurera que les domestiques n'oublient pas le lever,

comme cela arrive souvent lorsqu'ils ne sont pas surveillés. La tâche de la veille, terminée le soir même, n'empiétera pas sur la tâche du jour, qui suffit bien à occuper tous les bras.

Les chambres et l'entretien général de la maison devront être finis dans la matinée; ils peuvent déjà être bien avancés avant le premier déjeuner, surtout si celui-ci n'a pas lieu de très bonne heure; cependant dans beaucoup de fermes il a lieu de sept à huit heures. Dans presque toutes les régions, la soupe en forme la base, suivie généralement d'œufs, de viande froide ou de poisson séché, pour les hommes tout au moins. Aussitôt après la table desservie et la vaisselle lavée, la cuisine sera remise en ordre et une fois les chambres faites (elles auront été préparées au lever en mettant la literie à l'air par le beau temps) et le travail d'entretien, lavage, encausticage, etc., exécuté, la basse-cour, la laiterie ou le jardin réclameront la surveillance de la fermière, qui y donnera ses ordres selon les besoins.

L'heure du déjeuner — ou dîner comme on l'appelle généralement à la campagne — sera vite arrivée et la préparation de ce repas important aura encore réclamé le coup d'œil, sinon le coup de main, l'aide de la maîtresse. Il est d'usage, dans certaines provinces, qu'elle vienne en personne servir ses domestiques, après quoi elle retourne dans la pièce particulière où a lieu le repas de la famille. Parfois aussi c'est à la même table que sont tous les habitants de la ferme. Dans presque tous les cas c'est la fermière qui distribue elle-même les portions.

L'après-midi débute par un nouveau nettoyage de la cuisine et de la salle à manger, le lavage de la vaisselle et une mise en ordre générale. Puis, selon les jours de la semaine, une besogne supplémentaire : lessive, repassage, marché, grand nettoyage, peut encore trouver place. La fermière s'occupe ensuite de rendre visite aux ouvriers placés sous sa surveillance : jardiniers, journaliers de

toutes sortes, ou même aux ouvriers agricoles, en l'absence du fermier.

Quelques visites aux voisins ou aux malades et aux pauvres termineront l'après-midi, que le repas du soir clora.

Selon les coutumes, il y a encore un ou deux petits repas supplémentaires à dix heures du matin et un goûter à cinq heures; celui-ci se porte aux champs pendant la saison des grands travaux: moisson, coupe des foins, etc. Le dîner de midi est alors généralement dans les mêmes conditions et les servantes le portent aux travailleurs dans de grands vases à cet usage.

Nous avons déjà parlé des repas des domestiques et de la composition des menus économiques. Si une économie raisonnable, ennemie du gaspillage et de la prodigalité est toujours permise, elle ne doit pas être excessive et dégénérer en avarice. En ce qui concerne la nourriture, c'est une mauvaise économie que celle qui consiste à rogner sur la quantité de même que sur la qualité. Les travaux rudes, qui exigent de grandes dépenses musculaires fréquemment renouvelées, réclament aussi un entretien correspondant de l'organisme et il ne faut pas ménager aux bons ouvriers la bonne nourriture. Il me souvient, à ce propos, de ce propriétaire dont on m'a conté l'histoire, et qui, lorsqu'il cherchait un nouvel ouvrier, s'enquérait d'abord de son appétit et, entre plusieurs sujets, choisissait le plus beau mangeur. Son calcul a pu être faux à la preuve parfois, mais le raisonnement était juste et la spéculation, si c'en était une, semblait réussir.

De même pour la qualité ; il est facile de marquer les jours de fêtes par un extra : plat sucré, verre de vin, qui seront vivement appréciés à la table de la cuisine. Les grands dîners devront récompenser, par une participation à la bonne chère, les efforts supplémentaires qu'ils auront causés.

Ce principe est applicable au repos et la convention

relative à celui-ci, une fois adoptée entre maîtres et domestiques, doit être respectée *de part et d'autre*. Bon repos, bon repas, bon travail; telle doit être la règle adoptée et suivie en cette matière.

Mais il y a encore une chose importante que nous ne voudrions pas oublier dans l'emploi du temps à la ferme et qui tombe directement dans le domaine et sous l'influence de la femme. C'est des délassements que nous voulons parler. Il n'est que juste, en effet, que les employés ruraux, — qui vivent une vie aussi intimement liée à celle de tous les habitants de la ferme et aussi peu abondante en rapports sociaux extérieurs, car l'exploitation rurale forme bien un familistère, — il n'est que juste que ceux-là trouvent autre chose chez leurs employeurs que le travail et la nourriture quotidiens.

Les antiques veillées remplissaient bien un peu le rôle de délassement pendant les longues soirées de la mauvaise saison, mais elles se prolongeaient souvent trop tard pour permettre le lever matinal réglementaire du lendemain. Elles avaient cependant du bon, malgré les commérages et les médisances auxquels elles donnaient trop libre cours. Ne serait-il pas possible de donner de temps en temps une soirée ou une après-midi de liberté aux domestiques hors de leurs jours de sortie réguliers, qui sont d'ailleurs bien peu fréquents à la campagne, et de leur permettre de s'amuser entre eux, en leur laissant une pièce et quelques rafraîchissements par exemple? La danse même, dans les pays où elle est en honneur, est un excellent exercice, en même temps qu'un plaisir très honnête. « Laissez danser les garçons et les filles au grand jour », disait je ne sais plus quel auteur, « et ils iront moins chercher les fraises dans les bois ».

Il y aurait encore quelque chose à faire pour encourager certains sports, pour les hommes principalement, ce qui leur enlèverait le besoin — factice — du cabaret. Des clubs de foot-ball se fondent dans les moindres

petites villes, pourquoi n'en créerait-on pas dans les villages? Ces mots très anglais déguisant une chose très française au fond, il suffirait d'en faire des sociétés de jeu de paume ou de ballon pour leur enlever tout aspect étranger et quelque peu antipathique.

Le champ est vaste dans cet ordre d'idées : salle de lecture, cours du soir à la maison d'école, conférences populaires, on peut aller loin et faire beaucoup ; c'est là une manière non pas d'enlever des bras à l'agriculture en éclairant les esprits, comme certains semblent le craindre, mais bien plutôt de rendre le séjour des champs plus agréable, plus vivant, plus intellectuel.

Réceptions. Dîners. — Les réceptions peuvent aussi tenir une certaine place, plus ou moins grande selon l'étendue des relations, dans la vie de la fermière. Nous ne nous étendrons pas sur ce sujet que tant de livres spéciaux ont traité et sur lequel tout a été dit.

Éducation et instruction des enfants. — La femme, mère et éducatrice avant tout, se doit à elle-même de ne pas abandonner cette tâche, la plus importante de toutes. Si même son temps est plus que rempli, si sa besogne écrasante de fermière, jointe aux occupations ordinaires d'une maîtresse de maison, semble absorber tous ses instants, elle saura encore dérober un moment pour se pencher sur les berceaux et prendre dans la sienne la petite main qu'elle y retiendra le plus longtemps possible, jusqu'à ce qu'elle ait fait de ses enfants des hommes et des femmes.

Toutes les mères ne peuvent pas servir de professeurs à leurs enfants — nous prenons ce terme dans le sens doctrinal, — et certaines ne peuvent réellement pas trouver les loisirs indispensables pour l'être. Mais pourtant, que de femmes renoncent à l'accomplissement de ce doux devoir, détournant la tête pour ne pas assister à l'éveil d'une âme enfantine qu'elle seule, la *mère*, est capable de comprendre parfaitement! Combien pourraient le remplir qui

ne le font pas, au moins pendant ces premières années, où l'école est plutôt un asile où l'on se hâte d'envoyer le tout petit, encombrant.

Loin de nous la pensée de médire de l'école, où l'égalité s'apprend avec l'alphabet et dont l'enfant rapporte certainement, et de bonne heure, une idée nette de la discipline ! Mais, ô mères, gardez vos enfants un peu plus longtemps, enseignez-leur tout ce que vous pouvez, modelez leurs esprits si malléables avant de les confier à une influence étrangère, fût-elle trois fois excellente. Vous seules, créatrices de vos enfants, pouvez entrer dans leurs jeunes âmes impénétrables et les ouvrir à la vie.

Enfin, et si les circonstances, plus fortes que tous les désirs, vous obligent à vous séparer de vos enfants dès leur jeune âge, pour leur instruction, restez-en les éducatrices, celles dont les paroles corrigent et redressent avec douceur et fermeté, celles dont les reproches sont redoutés et les louanges désirées, celles surtout dont l'exemple vivant montre le droit chemin du devoir et du travail.

Si les enfants font leurs devoirs à la maison, la régularité est là encore une condition indispensable du succès. L'enfant est, en effet, un être essentiellement ennemi de la discipline, à laquelle il est susceptible de se plier cependant, grâce à ses merveilleuses qualités d'imitation et d'assimilation. Mais il faut que la règle soit appliquée inflexiblement afin de porter ses fruits.

L'effort, il est à peine besoin de le dire, doit être proportionné à l'âge : un très petit cerveau ne peut pas fonctionner aussi longtemps sans fatigue que celui d'un adulte, et la fatigue, chez l'enfant, produit un état d'hébétude ou de surexcitation aussi impropres à l'étude l'un que l'autre. C'est bien là ce qui fait la supériorité de l'enseignement particulier sur l'enseignement en masse ; une variété salutaire peut être pratiquée dans le premier système qui n'est pas possible dans le second. Une

alternance judicieuse des études et des jeux, une poussée régulière d'efforts sans surmenage périodique, la force physique cultivée par tous les exercices corporels concurremment avec le développement intellectuel, voilà l'idéal qu'il faudrait réaliser pour mener à bien l'instruction et l'éducation d'un enfant.

Mais passons : les conditions particulières ou les idées personnelles de chacun ne rendent pas toujours possible l'éducation familiale ; l'école par son côté d'égalité et d'émulation est préférée par beaucoup, et toujours nécessaire, en somme, au plus grand nombre. C'est donc l'école la grande éducatrice populaire et c'est l'instituteur qui jette le bon grain dans ces terrains incultes où, par ses soins, quelques-uns germeront.

La tâche ardue de l'instituteur est bien mal comprise du public et combien peu secondés ses efforts. « Le maître, c'est l'ennemi » est le vieil axiome toujours en faveur. Les parents ne sont que trop souvent disposés à écouter les plaintes injustifiées des enfants et, au lieu de se faire les auxiliaires du maître en lui donnant les encouragements dont il a besoin, lui rendent l'action impossible, en même temps qu'ils détruisent son influence sur l'esprit de ses élèves, aux yeux desquels il reste désarmé. La sanction des parents est cependant indispensable à l'autorité scolaire pour qu'elle demeure efficace, et c'est dans ce sens que les premiers devraient agir, en aidant intelligemment, au lieu d'entraver, le lent mais salutaire travail du maître chez leurs enfants. N'est-ce pas d'ailleurs l'intérêt général qui y gagnerait et est-il besoin d'insister pour qu'on saisisse toute l'importance de cette union nécessaire pour l'avantage même de l'enfant, le futur citoyen, qu'il faut armer physiquement et intellectuellement avant de le livrer à la vie ?

Rapports sociaux. — Quelques mots, pour terminer, sur les rapports sociaux, ne seront pas de trop dans ce volume. Sans parler des relations proprement dites, qui

sont d'un domaine trop personnel pour avoir besoin d'être classées et décrites, l'organisation sociale actuelle constitue un échange perpétuel dont il faut bien se préoccuper.

La solidarité et la dépendance mutuelle sont plus grandes encore aux champs que dans les villes; en outre, le nombre restreint de la population y rend la vie commune : on y habite vraiment dans des « maisons de verre ». Il en résulte un entraînement assez compréhensible aux conversations oiseuses, voire aux commérages ou aux calomnies, une tendance aux discussions et aux brouilles. Le tact et la modération sont nécessaires à la fermière pour côtoyer tous ces écueils avec succès et ce n'est pas là la partie la plus facile de sa tâche. Entre son mari, ses enfants, ses domestiques et les relations forcées, amicales, commerciales ou charitables, il faut qu'elle évolue avec assez de souplesse et d'autorité pour concilier tous ses devoirs sans qu'aucun ait à en souffrir.

Pour les raisons que nous avons données plus haut, nous laissons les relations amicales de côté. Quant aux relations commerciales, elles se bornent souvent, au moins lorsqu'il y a un chef d'exploitation qui se charge des transactions importantes : vente, achat ou échange, aux rapports avec les marchands de la localité.

Ceux-ci se réduisent fréquemment à un petit nombre : trois ou quatre au plus. Parmi eux, le plus important, ou plutôt celui auquel on a le plus souvent affaire, est le locataire de la « boutique », l'unique magasin du village parfois, celui où on trouve tout, depuis le papier tue-mouches jusqu'à la lingerie, en passant par les harengs saurs. Qui n'en a connu quelques-unes et, en fermant les yeux, ne revoit l'aspect bizarre de la pièce basse et enfumée, les solives d'où pendent saucisses, balais et chapelets d'oignons, l'encombrement du comptoir noirci par des contacts sans nombre où, près de l'armoire au fromage, — raffinement excessif, — surgit la balance et repose le mètre.

Pittoresque, certes, la petite boutique du village, mais on y encourage trop le crédit, cette plaie des campagnes, qui dévore le paysan et contre laquelle il ne songe guère à réagir. Le crédit est pourtant mauvais à tous les points de vue; mauvais en lui-même, puisqu'il oblige les marchands à vendre trop cher pour recouvrer l'intérêt de leur capital immobilisé, il est désastreux pour le débiteur qui, n'ayant pas la notion exacte de sa dette, achète sans compter, s'enlize de plus en plus et finit par perdre pied complètement.

Pourquoi ne pas tâcher d'implanter à la campagne la même habitude qu'on a presque toujours en ville, c'est-à-dire celle qui consiste à payer comptant ou tout au moins à très courtes échéances : quinze jours ou un mois par exemple ? C'est si facile à réaliser, un peu fastidieux de détail peut-être, un peu compliqué comme comptes journaliers, mais quel repos d'esprit et quelle sécurité on éprouve à sentir sous ses pas la terre ferme! Quelle que soit la situation de fortune, on est riche alors qu'on ne doit rien; on sait, en tous cas, exactement où l'on en est et si le bilan se solde par un excédent ou par un déficit.

En réglant à mesure de l'achat, on aura encore l'avantage de pouvoir exiger des réductions sur les prix exorbitants que les commerçants croient pouvoir demander à leurs clients. Il est véritablement étonnant de constater la cherté de certaines denrées alimentaires à la campagne, et, bien souvent, celles de première nécessité n'échappent pas à cette règle. Dans les pays à cidre, par exemple, le vin — même depuis les derniers dégrèvements — est hors de prix.

Il me souvient, lors d'un séjour récent en Normandie, de n'avoir pas pu trouver de vin ordinaire au-dessous de 90 centimes la bouteille, lequel, très certainement, ne valait pas celui qui se paye couramment à Paris 40 ou 50 centimes.

Le chocolat, les biscuits, n'ont pas baissé proportion-

nellement avec le sucre comme cela devait avoir lieu. Quant aux produits spéciaux, tels que les conserves, le thé, il n'en faut pas parler. Le café lui-même, d'un usage si courant, y est très cher. Il n'y a guère que l'alcool qui soit débité à un taux raisonnable — trop raisonnable, hélas!

Il n'y a pas lieu de s'étonner, après cela, quand on voit les petits boutiquiers de village faire rapidement fortune. Les propriétaires ruraux conviennent volontiers que le plus sûr placement, en même temps que le meilleur revenu, consiste à acheter des boutiques de village. Il paraît que cette spéculation rapporte, dans les pays riches, jusqu'à 11 et 12 p. 100.

Si les locataires consentent à cela et font encore fortune, ne faut-il pas en conclure, en bonne logique, que c'est le client qui en supporte les frais? Le marchand, en procédant ainsi, dépasse son but, car lorsque le client à l'aise est fatigué d'acheter toutes les denrées deux fois trop cher, il se fournit soit à la ville voisine, soit dans un grand centre par chemin de fer. Reste l'ouvrier qui, n'ayant pas d'argent d'avance, est bien obligé de se fournir sur place et paye, en somme, pour tout le monde.

Ces exigences sont véritablement inadmissibles et il serait de l'intérêt général de les faire diminuer, car c'est un des points importants de la vie économique à la campagne.

Le crédit. — Nous parlions tout à l'heure de crédit, disons en passant quelques mots des commerçants dont les agents parcourent les campagnes en vendant « à tempérament », c'est-à-dire avec paiement par traites échelonnées. Les uns débitent des produits alimentaires (de troisième ordre généralement), les autres tiennent le bibelot, les parures ou les bijoux, pour tenter les jeunes gens, voire même des meubles, de la literie ou de la toile, appât de la paysanne amie du solide, qui

rêve son armoire pleine ou ses filles pourvues d'une « coffrée » de linge.

Tous, vendeurs émérites, au langage fleuri, s'entendent à présenter habilement leur marchandise, à séduire l'acheteur naïf en le noyant sous un flux de paroles dont le refrain est : « vous paierez quand vous voudrez ».

Et quand l'affaire est conclue, le vendeur se frotte les mains, en se réjouissant du bon tour qui lui permet de réaliser un triple bénéfice : 1° en écoulant une marchandise douteuse ou d'un placement difficile ; 2° en la vendant plus cher qu'elle ne vaut réellement, bien entendu ; 3° en ne perdant rien dans le cas très fréquent de non achèvement du paiement total, puisque les sommes déjà versées lui restent acquises, en plus de sa marchandise, qui lui revient. Excellente opération, comme on voit, cependant, que la victime, tout d'abord enchantée, voit arriver avec terreur les traites avec une impitoyable régularité.

Il y a là un mal contre lequel il est bien malaisé de réagir : chez les ouvriers la difficulté d'acheter au comptant rend l'occasion bien attrayante, et, dans toutes les classes, on se laisse facilement tenter par un objet dont on n'a souvent pas un pressant besoin, sans se rendre bien compte qu'on le paye de cette manière beaucoup plus que sa valeur.

Il faudrait, dans la classe bourgeoise rurale tout au moins, refuser d'encourager ce genre de commerce et donner l'exemple, en s'imposant la règle de ne jamais rien acheter sans avoir en main l'argent nécessaire au paiement.

On arriverait peut-être, par ce moyen, à faire disparaître la nuée de parasites qui s'abat périodiquement sur nos campagnes, s'engraissant surtout aux dépens du petit ouvrier.

La misère aux champs. — Nous voici arrivés à la question des rapports avec les pauvres ; c'est de toutes la plus délicate, celle qui réclame le plus de tact et

d'habileté. Savoir discerner l'indigence réelle de celle qui est feinte ou exagérée, s'intéresser à la misère respectable, sans cependant décourager l'effort toujours possible chez les êtres les plus pervertis, considérer enfin la charité, non comme une bienveillante condescendance de la fortune, mais comme le plus impérieux des devoirs qu'elle impose; tels sont, à notre avis, les principaux caractères de cette mission sacrée, que la femme est tout particulièrement désignée pour exercer.

Il ne faut pas seulement *donner*, il faut encore *enseigner*. Nos frères les pauvres sont souvent de grands enfants pendant toute leur vie, avec un défaut auquel les enfants échappent : la routine. Avec un peu d'attention, un peu de sollicitude, que de choses on peut leur apprendre ! — choses si simples qu'on ose à peine penser qu'elles sont ignorées, et qui le sont pourtant.

Nous mentionnerons particulièrement quelques questions très négligées des paysans et à propos desquelles certains conseils pourraient être donnés avec utilité.

On répète volontiers que la pauvreté n'est jamais si terrible aux champs qu'à la ville. S'il y a du vrai dans cette affirmation, on l'a certainement beaucoup exagérée.

Une nombreuse famille à la campagne a un grand avantage sur la même à la ville : dès le seuil elle a plus d'air, de soleil, d'espace. *Dès le seuil*, mais ce qu'est l'intérieur d'une chaumière très pauvre, il faut l'avoir vu pour s'en faire une idée, il faut avoir respiré l'atmosphère de la chambre unique où s'entassent souvent pêle-mêle tous ses habitants.

Chose étrange, les paysans, qui disposent d'un espace beaucoup plus étendu que les citadins, s'enferment comme ceux-ci dans le plus petit cercle possible, — question de feu assez souvent, c'est vrai, — mais quel besoin de mettre trois, quatre lits et plus dans la seule pièce adoptée pour y vivre les vingt-quatre heures du jour ?

Le paysan le plus pauvre, le journalier par exemple,

dispose d'au moins deux pièces, sinon trois ; il lui est possible d'en réserver une pour la nuit et une pour le jour. Il faut donc tâcher de déraciner cette habitude populaire d'habiter la même pièce, père, mère et enfants à la fois. Sans parler d'une promiscuité toujours fâcheuse, la question d'hygiène n'a qu'à gagner à une plus large répartition d'air respirable.

Quelques conseils seront encore utilement donnés sur les améliorations à apporter à l'intérieur, sur l'utilité de la lumière et de l'air.

La propreté élémentaire sera enseignée, en ce qui concerne la tenue des ustensiles de ménage, le nettoyage du carreau ou de la terre battue, la propreté des lits et de la literie et, si c'est possible, celle des habitants ; ces deux dernières conditions sont de toutes les plus difficiles à obtenir.

Voilà pour l'intérieur. Quant à l'extérieur, que de choses encore à critiquer. L'emplacement du fumier, que le paysan met volontiers à la place d'honneur et juste devant la porte d'entrée, ce qui oblige les visiteurs à marcher dans un liquide nauséabond avant d'arriver — dans quel état! — jusqu'à cette porte.

La question très spéciale des lieux d'aisances vient tout naturellement ici. On ignore bien souvent dans les chaumières ce que c'est. Il n'y existe même pas toujours de fosse; inutile de dire dans quel état sont les chemins et les abords de l'habitation avec cette coutume vraiment primitive, sans compter que le jardin perd de ce chef un engrais qui, convenablement traité, fournirait un apport point négligeable de fumure. D'ailleurs, aucun des braves gens habitués à cet état de choses ne songe à s'en étonner, et c'est au nom de la salubrité et de la propreté qu'il convient de protester pour eux.

Habitations ouvrières. — L'idéal serait d'attirer l'attention du propriétaire terrien sur tous ces points défectueux,

en implantant chez nous une des meilleures coutumes d'outre-Manche, — résultat excellent d'un passé féodal déplorable à d'autres égards.

Là-bas, en effet, le gros propriétaire foncier se préoccupe très sérieusement de ses « tenants », les locataires des chaumières (cottages). S'il est riche et généreux, il fait bâtir de nouvelles constructions à la place des anciennes, sur les plans les plus modernes et en tenant le plus large compte des exigences de l'hygiène. Il existe même une espèce de rivalité à ce sujet entre les propriétaires, et il est rare de lire un livre où il est question de l'aristocratie sans que soit mentionné ce louable souci du lord ou du simple baronnet pour ses « cottagers ».

Il y a beaucoup à faire chez nous dans cette voie : le confortable dans la simplicité est un desideratum trop peu demandé aux architectes pour les habitations ouvrières. Il faut en faire une qualité française et rurale. Le sol coûte si peu à la campagne que quelques mètres carrés de plus ou de moins n'importent guère au propriétaire et sont inestimables pour l'habitant. Quant à la construction, il n'en coûte pas plus de la faire pratique et agréable.

Hygiène. — Quelques conseils d'hygiène seront encore utilement donnés aux ouvrières, femmes et mères, qui l'ignorent à un point qu'il est difficile d'imaginer. Tels sont l'emploi de l'eau bouillie pour remplacer les eaux suspectes des mares, des citernes par exemple. Certains sujets spéciaux aux femmes doivent aussi être particulièrement mentionnés.

Il est à peine besoin de recommander aux femmes de la classe moyenne de se soigner lorsqu'elles sont enceintes, — l'exagération en sens contraire est plus probable, — mais il serait bon de se rappeler que les paysannes travaillent presque jusqu'au moment de leurs couches, ce qui constitue, quoi qu'on dise à propos de l'accoutumance,

de l'hérédité, etc., un abus et un réel danger. Il faudrait donc obtenir de tout chef d'exploitation qu'il assure à chaque femme dans cet état *au moins* (et c'est bien peu) six semaines de repos avant le moment de la délivrance et autant après.

On cite volontiers la santé merveilleuse des campagnardes sous ce rapport : on exagère beaucoup ; j'ai entendu de vieux médecins ou des visiteuses des chaumières raconter leurs souvenirs, et il semble ressortir de leur expérience qu'il n'y a pas moins de maladies des femmes résultant de fatigues excessives, soit avant, soit après l'accouchement, aux champs qu'à la ville, seulement on n'en parle pas, on garde silencieusement son mal, en ne le soignant pas ou guère, — jusqu'à ce qu'on en meure.

La fermière peut beaucoup dans cet ordre d'idées. Femme elle-même, elle comprendra mieux les souffrances des femmes et les ménagements qui leur sont impérieusement dus dans leur position. Elle fera plus peut-être ; elle obtiendra de son mari ou elle établira elle-même les conditions spéciales qui doivent assurer aux mères la tranquillité physique et morale dont elles ont tant besoin dans ces moments pénibles. En travaillant dans ce sens, elle fera non seulement une œuvre de pitié fraternelle dans le présent, mais encore elle préparera pour l'avenir une meilleure moisson de santé et de forces chez les générations nouvelles.

Dans cette étude incomplète et rapide, nous n'avons qu'imparfaitement esquissé les grandes lignes d'un vaste programme que l'intelligente bienfaisance de la femme saura préciser et agrandir encore.

Puissante et douce, son influence rayonnera autour d'elle sur les déshérités et sur les faibles, aidant, instruisant, guérissant et consolant.

Et, grandie à ses propres yeux par cet apostolat, la fermière se sentira plus vaillante pour supporter chaque jour les petits ennuis et les gros soucis de sa tâche matérielle.



TABLE ALPHABÉTIQUE

FIN DE LA TABLE ALPHABÉTIQUE DES MATIÈRES.

TABLE DES MATIÈRES

CULTURE
POTAGÈRE ET MARAICHÈRE

Par L. BUSSARD

Sous-directeur de la station d'essais de semences à l'Institut agronomique
Professeur à l'Ecole nationale d'horticulture de Versailles

1 volume in-18 de 503 pages avec 172 figures

Broché.................. 5 fr. | Cartonné................ 6 fr.

Par la valeur des produits qu'elle fournit, la culture potagère, envisagée dans son ensemble, tient dans la production végétale française une place égale à la vigne et ne le cède en importance qu'aux céréales et aux prairies. Cependant elle est cantonnée dans la banlieue des villes et dans quelques régions ou localités privilégiées : sa diffusion dans nos campagnes offrirait de grands avantages.

Le traité de M. Bussard s'adresse également au jardinier et à l'amateur. Le maraîcher même, passé maître en l'art de produire vite et avec profit des légumes de choix, y trouvera d'utiles enseignements, en ce qui concerne notamment la fertilisation du sol et l'amélioration des plantes cultivées.

La diversité des produits et des procédés de la culture potagère en rend l'étude un peu compliquée. En groupant les principes généraux qui s'y rapportent, M. Bussard a tenté de la simplifier ; il a voulu permettre aussi une comparaison plus facile avec les procédés de l'agriculture. Cette dernière, aux prises avec les difficultés économiques, s'est engagée plus avant dans la voie scientifique : le jardinage d'utilité gagnerait à l'y suivre ; en revanche, il lui fournirait de précieux exemples quant au travail du sol et aux soins d'entretien à donner aux plantes.

Le plan de cet ouvrage était tout indiqué ; il suit en quelque sorte l'ordre naturel. L'étude des *facteurs de la production potagère* y précède celle des *plantes* sur lesquelles s'exerce leur action. C'est d'abord le *sol*, dont le cultivateur améliore les propriétés physiques et chimiques par les *façons culturales*, les *amendements* et les *engrais* ; ce sont ensuite les *agents atmosphériques*, moins soumis à sa volonté, mais qu'il combat ou seconde cependant, au jardin, dans une mesure beaucoup plus large qu'aux champs, où son rôle, à cet égard, est souvent à peu près purement passif ; c'est enfin la *plante* elle-même, avec sa vie propre et ses exigences qu'il faut satisfaire. Ces données générales établies, M. Bussard pénètre dans la description des caractères, de la culture, des maladies des différentes espèces potagères, groupées suivant l'ordre botanique dans chacune des grandes catégories établies d'après les produits qu'elles fournissent.

Malgré son souci d'élaguer les superfluités, il n'a pas cru devoir renoncer à une énumération succincte des meilleures variétés appartenant à chaque espèce ; il importe de les signaler au choix judicieux du cultivateur, qui perdrait son temps et sa peine à s'adresser aux variétés médiocres ou mauvaises, malheureusement trop répandues dans les jardins et dans les champs.

4412-05. — CORBEIL. Imprimerie ÉD. CRÉTÉ.

Encyclopédie Agricole

PUBLIÉE PAR UNE RÉUNION D'INGÉNIEURS AGRONOMES

Sous la direction de G. WERY

INGÉNIEUR AGRONOME
SOUS-DIRECTEUR DE L'INSTITUT NATIONAL AGRONOMIQUE

Introduction par le Dr P. REGNARD

DIRECTEUR DE L'INSTITUT NATIONAL AGRONOMIQUE
MEMBRE DE LA SOCIÉTÉ NATIONALE D'AGRICULTURE DE FRANCE

40 volumes in-18 de chacun 400 à 500 pages
Avec nombreuses figures intercalées dans le texte

CHAQUE VOLUME SE VEND SÉPARÉMENT

Broché
5 fr.



Cartonné
6 fr.

LIBRAIRIE J.-B. BAILLIÈRE ET FILS

19, RUE HAUTEFEUILLE, 19, PARIS

Les souscriptions aux 40 volumes sont reçues aux prix de 180 francs brochés. — 215 francs cartonnés.

PLANTES FOURRAGÈRES

Par C.-V. GAROLA
Professeur départemental d'agriculture d'Eure-et-Loir
Directeur de la Station agronomique

1 volume in-18 de 468 pages avec 137 figures

Broché.................. 5 fr. | Cartonné................ 6 fr.

Les plantes fourragères jouent en économie rurale un rôle chaque année plus important, et c'est pourquoi les directeurs de l'*Encyclopédie agricole* ont pensé qu'il y avait lieu de leur consacrer un ouvrage spécial.

Dans l'étude que leur consacre M. Garola, il a envisagé les plantes fourragères non seulement au point de vue de la production proprement dite, mais aussi à celui de leur emploi dans la nourriture du bétail. Il a donc donné une part importante de ses soins à la détermination de la valeur alimentaire des différentes plantes passées en revue, en s'appuyant sur les travaux de ses devanciers, ainsi que sur les expériences qu'il lui a été donné de faire lui-même. Aussi le cultivateur y trouvera-t-il non seulement les notions nécessaires pour arriver à produire beaucoup de fourrages, mais encore les renseignements les plus utiles pour tirer de leur transformation par le bétail les résultats les plus avantageux.

Voici un aperçu des matières traitées :

Prairies naturelles : Graminées; légumineuses; composition et valeur alimentaire; exigences et fumures des prairies et des pâturages; création des prairies naturelles; préparation du sol; ensemencement; exécution du semis; organisation, entretien et exploitation des herbages; entretien des prairies fauchées; plantes à détruire dans les prairies : sauge des prés, centaurée, jacée.

Prairies temporaires : Prairies artificielles; luzerne; composition et valeur nutritive; climat et sol; rendement et durée des luzernières; plantes parasites et animaux nuisibles; culture; trèfle violet; trèfle blanc; trèfle hybride; sainfoin; lupuline.

Fourrages annuels : Trèfle incarnat; vesces; pois des champs; moutarde blanche; navette et colza; céréales; fourrages; seigle; avoine; sarrasin; maïs; millets.

Récolte des fourrages : Fenaison; époque de la fauchaison; coupe des fourrages; dessiccation; transport et rentrée; conservation et préparation des foins; compression des fourrages; ensilage des fourrages verts.

Plantes sarclées fourragères : Betterave; emploi et composition; climat; sol; production de la betterave fourragère; culture; action de la variété et de l'espacement; résultats culturaux; composition chimique des racines; rendements par hectare en éléments nutritifs; expérience d'alimentation et de digestibilité des betteraves; pommes de terre; exigences climatériques et géologiques; sélection et variétés; emploi de la pomme de terre dans l'alimentation des chevaux de trait et des bêtes à cornes; préparation du sol; plantation; espacement; influence de la fragmentation des tubercules et de la profondeur; pratique de la plantation; façons d'entretien; maladies; suppression des tiges; récolte et conservation; carotte; composition et valeur alimentaire; culture; place dans l'assolement; préparation du sol; semailles; entretien; récolte; conservation; panais; navet; chou-navet; chou-rave ou col-rave; choux-fourragers; topinambour; ramilles et feuilles.

PLANTES INDUSTRIELLES

Par H. HITIER

Maître de conférences à l'Institut national agronomique

1 vol. in-18 de 548 pages, avec 54 figures

Broché.................. 5 fr. | Cartonné................ 6 fr.

M. Hitier, dont le cours d'agriculture, à l'Institut Agronomique est un des plus suivis, exploite en même temps dans la Somme une culture intensive des plus rationnelles. Son ouvrage réunit donc les qualités maîtresses du théoricien et du praticien.

L'étude documentée et détaillée des plantes industrielles est divisée en plusieurs chapitres concernant la betterave industrielle, la pomme de terre, les plantes oléagineuses, les plantes textiles; enfin les plantes industrielles diverses : topinambour, chicorée à café, houblon, tabac, osier, safran, etc.

M. Hitier montre l'importance agricole et économique de la culture de la betterave à sucre. L'étude du régime législatif et fiscal de cette production établit ensuite l'influence des diverses réglementations depuis la loi de 1884 jusqu'à la promulgation de la Convention internationale du 29 janvier 1903; cette étude est complétée par un examen précis de l'état de la production de la betterave à sucre dans les principaux pays betteraviers.

Les chapitres traitant spécialement de la culture proprement dite, débutent par des considérations botaniques, pour parler de la production de la graine, de la sélection, des variétés de betteraves à sucre; l'étude du climat du sol précède l'établissement des engrais, de la fumure naturelle et des assolements où la betterave à sucre joue un rôle important. La culture proprement dite comprend les semis, espacement des lignes, les binages, démariages, etc. La maturité survient, on procède à l'arrachage en établissant ensuite de judicieux procédés de conservation. Un dernier chapitre traite les accidents, ennemis et maladies de la betterave à sucre.

L'auteur examine successivement la culture de la betterave de distillerie, de la pomme de terre et du nouveau solanum dont la culture récente est suivie si attentivement, le « Solanum Commersonii ».

Les plantes oléagineuses étudiées comprennent le colza, la navette, la caméline, l'œillette; les plantes textiles réunissent dans un même chapitre, le lin et ses variétés, le chanvre; puis viennent les plantes industrielles diverses.

La culture des plantes industrielles exerce une action manifeste sur la révolution progressive de l'agriculture en général; la pratique de la culture de ces plantes fait en quelque sorte l'« éducation des agriculteurs », la culture française accueillera donc avec intérêt ce manuel d'agriculture qui résume d'une façon claire, précise et documentée, les préceptes de ces cultures rationnelles.

ENCYCLOPÉDIE AGRICOLE

CULTURE POTAGÈRE ET MARAICHÈRE

Par L. BUSSARD

Sous-directeur de la station d'essais de semences à l'Institut agronomique
Professeur à l'Ecole nationale d'horticulture de Versailles

1 volume in-18 de 503 pages avec 172 figures

Broché.................. **5** fr. | Cartonné.................. **6 fr.**

Par la valeur des produits qu'elle fournit, la culture potagère, envisagée dans son ensemble, tient dans la production végétale française une place égale à la vigne et ne le cède en importance qu'aux céréales et aux prairies. Cependant elle est cantonnée dans la banlieue des villes et dans quelques régions ou localités privilégiées : sa diffusion dans nos campagnes offrirait de grands avantages.

Le traité de M. Bussard s'adresse également au jardinier et à l'amateur. Le maraîcher même, passé maître en l'art de produire vite et avec profit des légumes de choix, y trouvera d'utiles enseignements, en ce qui concerne notamment la fertilisation du sol et l'amélioration des plantes cultivées.

La diversité des produits et des procédés de la culture potagère en rend l'étude un peu compliquée. En groupant les principes généraux qui s'y rapportent, M. Bussard a tenté de la simplifier ; il a voulu permettre aussi une comparaison plus facile avec les procédés de l'agriculture. Cette dernière, aux prises avec les difficultés économiques, s'est engagée plus avant dans la voie scientifique : le jardinage d'utilité gagnerait à l'y suivre ; en revanche, il lui fournirait de précieux exemples quant au travail du sol et aux soins d'entretien à donner aux plantes.

Le plan de cet ouvrage était tout indiqué ; il suit en quelque sorte l'ordre naturel. L'étude des *facteurs de la production potagère* y précède celle des *plantes* sur lesquelles s'exerce leur action. C'est d'abord le *sol*, dont le cultivateur améliore les propriétés physiques et chimiques par les *façons culturales*, les *amendements* et les *engrais*; ce sont ensuite les *agents atmosphériques*, moins soumis à sa volonté, mais qu'il combat ou seconde cependant, au jardin, dans une mesure beaucoup plus large qu'aux champs, où son rôle, à cet égard, est souvent à peu près purement passif ; c'est enfin la *plante* elle-même, avec sa vie propre et ses exigences qu'il faut satisfaire. Ces données générales établies, M. Bussard pénètre dans la description des caractères, de la culture, des maladies des différentes espèces potagères, groupées suivant l'ordre botanique dans chacune des grandes catégories établies d'après les produits qu'elles fournissent.

Malgré son souci d'élaguer les superfluités, il n'a pas cru devoir renoncer à une énumération succincte des meilleures variétés appartenant à chaque espèce ; il importe de les signaler au choix judicieux du cultivateur, qui perdrait son temps et sa peine à s'adresser aux variétés médiocres ou mauvaises, malheureusement trop répandues dans les jardins et dans les champs.

ENTOMOLOGIE

ET PARASITOLOGIE AGRICOLES

Par Georges GUÉNAUX

Ingénieur agronome
Répétiteur à l'Institut national agronomique

1 volume in-18 de 588 pages, avec 390 figures

Broché.................. 5 fr. | Cartonné.................. 6 fr.

La nécessité s'impose d'apprendre à lutter contre les ravages des animaux nuisibles à l'agriculture, animaux d'autant plus redoutables qu'ils sont plus difficiles à voir et à saisir. Le plus souvent les cultivateurs ne sont pas en mesure de connaître les animaux si divers qui les entourent, de distinguer ceux susceptibles d'être leurs auxiliaires de ceux qui leur nuisent, et ne possèdent pas surtout les moyens d'agir avec efficacité contre ces derniers. C'est à cet état de choses que M. Guénaux a tenté de remédier, en donnant aux agriculteurs les notions pratiques indispensables pour défendre les champs, les vignes ou les bois contre leurs plus redoutables envahisseurs.

M. Guénaux débute par l'étude des êtres les plus inférieurs; les *Vers* ensuite comportent de grands développements, car ils renferment la majeure partie des parasites internes dont les animaux domestiques ont si fréquemment à souffrir ; leur étude est assez ardue et l'auteur a essayé de la simplifier, en ne signalant que les stades d'évolution réellement intéressants à connaître pour l'agriculteur.

M. Guénaux étudie ensuite les animaux articulés (*Arthropodes*), qui se divisent en quatre ordres : *Insectes, Myriapodes, Arachnides* et *Crustacés*.

Les *Insectes* sont de beaucoup les plus importants. Cette partie capitale de l'ouvrage a reçu les développements qu'elle comporte : Insectes nuisibles à toutes les cultures, aux céréales, aux plantes fourragères, aux plantes potagères, aux arbres fruitiers, à la vigne, aux arbres forestiers, aux plantes horticoles et d'ornement, aux animaux domestiques et à l'homme, ainsi qu'aux habitations, aux boiseries, aux vêtements et aux matières alimentaires.

Cette division facilitera les recherches de l'agriculteur, qui connaît toujours trop bien les dégâts, et pour cause, mais qui ignore le plus souvent la description entomologique de l'insecte auteur des ravages.

Dans un chapitre spécial, M. Guénaux a pris soin de résumer les principaux procédés de destruction en usage contre les Insectes ; le lecteur y trouvera les formules les plus usitées dans les traitements insecticides. Il examine aussi les Insectes auxiliaires de nos cultures.

Pour terminer, M. Guénaux traite les classes suivantes des Articulés : d'abord les Myriapodes ou Mille-Pattes ; puis les Arachnides, qui renferment un grand nombre d'animaux nuisibles, entre autres les Acariens, parasites des animaux domestiques.

ZOOTECHNIE

PRODUCTION ET ALIMENTATION DU BÉTAIL

CHEVAL, ANE, MULET

Par P. DIFFLOTH

Ingénieur agronome
Professeur spécial d'agriculture

1 volume in-18 de 504 pages, avec 140 figures

Broché.................. **5 fr.** | Cartonné................ **6 fr.**

La complexité et l'étendue des matières embrassées par la zootechnie ont déterminé M. Diffloth à réunir dans un premier volume les MÉTHODES DE PRODUCTION ET D'ALIMENTATION DU BÉTAIL constituant la ZOOTECHNIE GÉNÉRALE et la zootechnie spéciale des ÉQUIDÉS. Un second volume comprendra la zootechnie spéciale des BOVIDÉS et un troisième la ZOOTECHNIE des OVIDÉS et des SUIDÉS.

Les premiers chapitres traitent de l'étude générale des animaux domestiques, montrent l'importance capitale de la production animale et établissent la progression constante de l'industrie zootechnique. Des tableaux succincts indiquent l'état actuel de la production du bétail en France et à l'étranger.

La définition et l'étude des fonctions économiques conduisent à l'examen de l'individualité et des causes pouvant l'influencer : sexe, âge, etc. Les caractères de l'individualité pouvant être masqués par l'apparition de variations, il importait d'examiner les variations, soit indépendantes de l'intervention humaine (milieu, climat, etc.); soit occasionnées par l'intervention humaine (méthodes de reproduction, gymnastique fonctionnelle).

L'application des méthodes de gymnastique fonctionnelle retient longtemps l'attention de M. Diffloth, et son influence sur les divers appareils met en relief des conséquences d'un intérêt considérable.

L'alimentation a été l'objet de toute la sollicitude de l'auteur.

L'éleveur doit assurer la fixation des variations ainsi produites : l'étude de l'hérédité des tares et mutilations, du sexe, de la couleur, lui permettent de diriger à son avantage ces forces naturelles.

Le chapitre suivant traite des procédés de défense contre les maladies contagieuses. L'éleveur doit en effet connaître les prescriptions légales qui s'appliquent en cette occurrence, et les notions exposées sur les inoculations, les vaccinations, etc. lui permettront d'appliquer lui-même ces mesures préventives.

La seconde partie du volume traite de l'étude spéciale des ÉQUIDÉS. On y trouvera résumées les données les plus courantes sur l'extérieur du cheval, les aplombs, les allures, les robes, etc.

L'ouvrage se termine par l'étude des méthodes de reproduction, des procédés d'exploitation des équidés : dressage et utilisation, alimentation, logement, etc...

Les haras occupent les derniers chapitres, ainsi que l'étude des races asines et les mulets.

ENCYCLOPÉDIE AGRICOLE

VINIFICATION

VIN, EAU-DE-VIE, VINAIGRE

Par P. PACOTTET

Répétiteur à l'Institut national agronomique

1 volume in-18 de 448 pages, avec 86 figures

Broché................. **5** fr. | Cartonné................ **6** fr.

L'œnologie est devenue une science : car elle a pour base des faits scientifiques, qui sont vrais aujourd'hui et qui le seront demain. Aussi fait-elle tous les jours de nouvelles acquisitions. Ce sont ces acquisitions que M. Pacottet a exposées et coordonnées afin de les rendre utilisables dans la pratique.

On a attribué longtemps au sol, au climat, au cépage, à la culture les qualités très variables de goût, de bouquet, de conservation que possèdent les vins des diverses régions viticoles. Le terroir, l'essence du cépage expliquaient ces différences. Aujourd'hui, nous savons qu'elles sont fonction de la composition chimique du raisin. L'étude de cette composition et des améliorations qu'elle peut subir constitue le premier chapitre du volume.

Les levures et ferments divers qui transforment le raisin en vin impriment à ce dernier des qualités et un cachet propre tellement intense que leur rôle et leurs besoins, — bases de la fermentation, — méritaient une étude approfondie. L'aération, la réfrigération ou l'élévation de température du moût, qui sont nécessaires au développement de la levure, peuvent se réaliser de différentes façons, par des moyens mécaniques ou des modes de cuvaisons différents.

Pour faire du bon vin, il faut commencer par faire de bonnes vendanges, cueillir le raisin à point. Puis ce raisin, broyé par des instruments plus ou moins puissants, est envoyé à la cuve directement ou égrappé préalablement.

M. Pacottet étudie à fond la *pourriture grise*, qui intervient si souvent pour modifier nos mélanges, que son action doit être parfaitement connue. Au *collage*, pratique aussi ancienne que parfaite, il a associé son complément la *filtration*. L'action stérilisante de ces opérations doit être complétée ou précédée de la *pasteurisation*.

La *concentration* du moût et du vin fait tous les jours des progrès dans l'esprit des viticulteurs. Le vieillissement du vin, la casse, les maladies du vin sont l'objet de chapitres spéciaux.

Le chapitre de l'*eau-de-vie* présente l'ensemble des connaissances acquises.

Dans la *préparation du vinaigre*, l'auteur a résumé comme pour les levures les conditions de développement et la valeur des ferments acétiques, puis les différentes améliorations apportées successivement dans le travail ou l'outillage du *procédé d'Orléans*.

LAITERIE

Par Charles MARTIN

Ancien directeur de l'École nationale d'industrie laitière de Mamirolle

1 vol. in-18 de 360 pages, avec 114 figures

Broché.................. 5 fr. | Cartonné................ 6 fr.

Depuis bien des siècles, la France produit des beurres et des fromages appréciés. Mais c'est durant ces vingt-cinq dernières années que l'industrie laitière a pris dans notre pays une importance de plus en plus grande.

Par suite de certaines conditions économiques, telles que la diminution du prix des céréales et la disparition de la vigne sur certains points, une superficie plus considérable a été consacrée aux plantes fourragères. L'accroissement du troupeau s'en est suivi; les vaches laitières, plus nombreuses et mieux nourries, ont produit davantage.

Ce livre s'adresse à tous ceux qui ont des intérêts dans l'industrie laitière, soit à titre de producteurs, soit comme exploitants.

L'ordre adopté est le suivant: l'*étude du lait* vient en tête. Ce liquide est de composition très variable, et il importe de bien connaître les éléments qui interviennent dans sa production, afin de chercher à l'obtenir avec les qualités voulues.

Les *procédés pratiques de contrôle* sont décrits en détail. La vérification de la matière première est la base de la réussite. Le contrôle a encore une autre utilité : il doit s'étendre à toutes les manipulations. Il ne suffit pas de fabriquer de bons produits, il faut les obtenir au meilleur marché possible, arriver par conséquent à diminuer le prix de revient.

Les *microbes* jouent un rôle si important dans la laiterie qu'un chapitre spécial leur a été consacré ; il importe à l'agriculteur de savoir comment on doit utiliser certaines espèces microbiennes et lutter contre d'autres très nuisibles.

M. Martin décrit ensuite le *commerce du lait en nature*. De plus en plus, ce liquide prend une place importante dans l'alimentation.

L'*industrie beurrière* est ensuite traitée. Elle a subi des perfectionnements notables depuis l'introduction de l'écrémeuse centrifuge. Grâce à cet appareil et à l'emploi des cultures pures de ferments lactiques, on peut faire aujourd'hui du bon beurre partout.

L'*industrie des fromages* présente des difficultés plus grandes, car des fermentations complexes interviennent. L'expérience raisonnée est utile à connaître. Nous nous sommes efforcé de décrire les pratiques sanctionnées par des observations sérieuses. La fabrication du gruyère a été particulièrement développée. Cette industrie, qui a fait de grands progrès depuis quelques années, peut s'étendre encore.

Un chapitre a été consacré aux *industries diverses* et un autre aux *sous-produits* qui ne sont pas toujours bien utilisés.

La coopération laitière, très en progrès dans notre pays, ne pouvait être passée sous silence. Nous l'avons signalée en donnant les détails nécessaires sur le fonctionnement des *beurreries coopératives* et des *fruitières*. C'est dans cette voie que doivent s'engager de plus en plus les producteurs de lait.

CONSTRUCTIONS RURALES

Par J. DANGUY

Directeur des études de l'École nationale d'agriculture de Grignon

1 volume in-18 de 442 pages, avec 273 figures

Broché.................. 5 fr. | Cartonné................ 6 fr.

Attaché, pendant de nombreuses années, à la chaire de Génie rural de l'École de Grignon, M. Danguy a pu réunir des notes très complètes sur les constructions rurales, qui présentent un intérêt tout spécial pour les agriculteurs.

Il a divisé son livre en deux parties : la première relative aux *principes généraux de la construction*, appliqués aux bâtiments ruraux ; la seconde ayant pour objet la *description de chacune des constructions de la ferme*.

Il a suivi l'ordre des travaux, en commençant par les *terrassements ;* puis il est passé à la *maçonnerie*, aux *charpentes en bois* ou *métalliques*, puis il a terminé cette première série de travaux, qu'il a groupés sous le nom de *gros œuvre*, par les *couvertures*. Sous la rubrique *Petit œuvre*, il donne les règles relatives à la confection des *enduits*, des *carrelages* et des *pavages* ; il indique en quoi consistent les travaux de *menuiserie* (parquets, escaliers, portes, fenêtres, etc.), de *serrurerie*, de *peinture* et de *vitrerie*.

La deuxième partie traite des *constructions rurales* suivant leur affectation. M. Danguy a insisté sur les différences qui existent entre les constructions des campagnes et celles des villes ; puis il s'est occupé de la *disposition des bâtiments* et a indiqué la place qu'ils doivent occuper sur le domaine. Il a étudié ensuite l'habitation des ouvriers et de l'exploitant, en donnant les types d'installations les plus commodes. Pour les bâtiments réservés aux animaux (écuries, étables, etc.), il montre quelles sont les conditions qu'ils doivent remplir et donne les dispositions qu'il faut préférer ; il a fait de même pour ceux affectés aux récoltes (granges, hangars, greniers, fenils et silos) ; il donne des conditions d'établissement des *remises du matériel*, des *plates-formes* et des *fosses à fumier*, ainsi que des *citernes à purin*. Les *citernes* et *réservoirs* destinés à recueillir et à conserver les eaux potables, les *clôtures* et les *chemins* sont étudiés à part ; il termine son ouvrage par un aperçu sur les *devis*. A propos des terrassements, il a donné les règles relatives à leur *cubature* et au *mouvement des terres* ; à propos des devis, il indique comment on peut faire exécuter les travaux de construction.

Les exemples et les modèles donnés ont été choisis parmi les meilleures dispositions rencontrées dans les nombreuses exploitations visitées depuis une douzaine d'années.

LES MOTEURS AGRICOLES

Par Gaston COUPAN
Répétiteur à l'Institut national agronomique

1 volume in-18 de 480 pages avec 269 figures

Broché.................. **5 fr.** | Cartonné................ **6 fr.**

M. Coupan fait précéder l'étude des moteurs d'une revue des *Principes généraux de la Mécanique.* On ne peut, en effet, obtenir d'une machine le rendement maximum si l'on n'a pas quelques connaissances essentielles de mécanique; or, en Agriculture comme en Industrie, il faut tirer le meilleur parti possible des capitaux consacrés à l'acquisition du matériel.

Quant au traité proprement dit, il est divisé en six chapitres principaux, dont le premier est consacré aux *Mécanismes*, c'est-à-dire aux dispositifs simples qu'on peut rencontrer dans toutes les machines (levier, treuil, poulie, cric, plan incliné, coin, vis, organes de machines). Les cinq chapitres suivants étudient successivement : les *Moteurs animés*, qui sont d'un emploi si général en Agriculture, ainsi que les différents appareils de transport (appareils de transport, véhicules glissants et roulants, brouettes, voitures, chemins de fer agricoles, manèges); les *Moteurs à vapeur* (vapeur, générateurs et appareils accessoires; moteurs à vapeur, fixes et mi-fixes; locomobiles, locomotives, moteurs rotatifs, applications à la culture mécanique) ; les *Moteurs à explosions* (organes de régulation, principaux types de moteurs, mise en route, causes des pannes et des irrégularités de fonctionnement, arrêt et nettoyage des moteurs, application à la culture mécanique) ; les *Moteurs hydrauliques* (roues rustiques à cuillères et à palettes, roues en dessous, de côté, à augets, américaines, turbines hydrauliques, radiales, parallèles et mixtes) ; et les *Moteurs éoliens* (moteurs éoliens à axe vertical et horizontal, moteurs rustiques, moteurs américains, application à la culture mécanique). L'application de ces différents moteurs à la culture mécanique du sol est examinée dans les chapitres correspondant à chacun d'eux. M. Coupan donne, en terminant, quelques notions sur les *applications agricoles de l'électricité.*

Un grand nombre de croquis schématiques, des figures d'ensemble et des photogravures sont intercalés dans le texte et en facilitent la compréhension.

M. Coupan s'est attaché, dans les diverses parties de cet ouvrage, à définir les termes techniques les plus usuels et à multiplier les exemples et les renseignements pratiques.

IRRIGATIONS ET DRAINAGE

L'EAU DANS LES AMÉLIORATIONS AGRICOLES

PAR

E. RISLER
Membre de la Soc. nationale d'agriculture,
Directeur honoraire
de l'Institut national agronomique.

G. WERY
Ingénieur agronome,
Sous-directeur de l'Institut national
agronomique.

1 volume in-18 de 516 pages avec 126 figures

Broché.................. 5 fr. | Cartonné................ 6 fr.

Ce livre comprend trois parties : 1° l'eau, la plante et le sol ; 2° l'emploi de l'eau en Agriculture, ou les irrigations et, 3° la défense contre les Eaux nuisibles, le drainage.

Les auteurs retracent d'abord le rôle de l'eau dans la vie des plantes. Puis ils étudient ses relations avec le sol, comment elle y pénètre et y circule, comment elle y est retenue, quels sont les éléments de fertilité qu'elle y peut laisser, ceux qu'elle dissout pour les donner immédiatement aux plantes ou les transporter au loin. Ils consacrent un chapitre au régime des eaux dans les diverses formations géologiques.

M. Risler s'est livré à de minutieuses recherches sur la transpiration des plantes, en se plaçant rigoureusement dans les conditions naturelles de leur vie. Il a pu déterminer ainsi les quantités d'eau qui sont réellement nécessaires aux végétaux et par conséquent aussi celles qui sont nécessaires aux récoltes. En se basant sur ces recherches et sur les observations météorologiques qui indiquent les hauteurs moyennes de la pluie tombée annuellement, les auteurs mettent en regard des chiffres qui expriment les besoins des plantes, ceux qui mesurent leurs ressources.

Ils fournissent ainsi une base scientifique à l'appréciation de l'opportunité de l'irrigation, à celle de son intensité ou, au contraire, à celle de la nécessité du drainage.

Lorsque les pluies qui tombent pendant la période de la vie active des plantes sont insuffisantes à les satisfaire et que, durant l'hiver, le sol n'a pu emmagasiner de réserves, il convient d'irriguer ; c'est-à-dire, en somme, réunir aux eaux qui tombent celles qui sont tombées en amont sur une aire plus étendue.

Mais, lorsque la terre gorgée d'eau par les pluies et les neiges de l'hiver ne peut s'en débarrasser naturellement, il faut la drainer. Ici, il faut distinguer les terres où les eaux surabondantes ne proviennent que des pluies qui sont directement tombées sur elles et les terres qui souffrent en outre des pluies tombées en amont, parfois très loin, et dont le ruissellement ou les couches souterraines ont amené le produit. Les procédés d'assainissements ne sont pas les mêmes dans l'un et l'autre cas. Dans le second, il faudra d'abord couper les sources, éteindre les mouillères, s'opposer à la réunion des eaux du haut à celles du bas. C'est le contraire de ce que l'on fait pour irriguer. D'ailleurs les eaux issues du drainage deviendront disponibles pour l'arrosage des terrains trop secs et placés à un niveau inférieur.

Après avoir étudié les effets de l'irrigation, en insistant sur l'aération du sol, les auteurs décrivent dans la seconde partie de leur livre les différentes méthodes d'arrosage et les conditions de leur emploi. Il ne faut adopter *a priori* aucune d'entre elles. Mais il faut approprier l'irrigation à la pente du sol, à la nature des plantes, aux quantités d'eau dont on dispense, en recherchant les procédés les plus simples, partant les plus économiques. Ce sont là les bases de l'*irrigation rationnelle*, la seule qui soit réellement profitable. La technique de l'irrigation est étudiée avec le plus grand soin. Les auteurs achèvent de remplir leur programme en traitant de la création, de l'entretien des prairies irriguées et de leur pratique, de leur arrosage.

La troisième partie de l'ouvrage est consacrée au drainage transversal où les collecteurs sont placés suivant la plus grande pente et les drains en travers. Ce procédé l'emporte tant sous le rapport de l'économie que sous celui de l'énergie de l'effet produit et de la durée des travaux.

COMPTABILITÉ AGRICOLE

Par F. CONVERT

Professeur d'économie rurale à l'Institut national agronomique

1 volume in-18 de 456 pages

Broché.................. **5 fr.** | Cartonné................ **6 fr.**

La Comptabilité est un des services essentiels de la direction des entreprises agricoles. Son étude a fait l'objet de nombreux travaux. Frappés des avantages de la comptabilité commerciale en partie double, des agronomes autorisés se sont efforcés d'en adapter les méthodes à l'agriculture. Mais, dans leur confiance en ses résultats, ils ne se sont pas contentés de ses renseignements ordinaires, si importants qu'ils soient : ils lui ont demandé plus, en cherchant à en faire le conseil des cultivateurs dans le choix de leurs opérations considérées isolément. C'était vouloir séparer des éléments d'activité si intimement associés entre eux que les uns ne peuvent se concevoir sans les autres.

Mais, en conseillant aux cultivateurs un système d'écritures singulièrement absorbant, on les a détournés des méthodes de comptabilité à la fois simples et rigoureuses qu'ils auraient pu appliquer, et la tenue des livres, fortement discréditée parmi eux, a été malheureusement beaucoup trop négligée.

La *Comptabilité agricole* n'ajoute pas de nouvelles complications aux méthodes étudiées antérieurement; elle élimine et simplifie.

Son programme comporte, tout d'abord, l'exposé des principes essentiels en la matière. Leur connaissance suffit pour permettre d'établir, d'une manière aussi complète que régulière, la situation d'une exploitation agricole, en expliquant ses modifications d'un exercice à l'autre.

Ce n'est pas assez cependant de la notation des mouvements de valeurs dans leur ensemble; il convient de pousser l'analyse plus loin. La division des comptes principaux en comptes plus étroitement spécialisés en donne le moyen. La *Comptabilité agricole* ne se borne pas à montrer la méthode à suivre pour y arriver correctement et sûrement; elle y joint un exemple démonstratif qui servira de guide aux débutants. Un seul problème est délicat : c'est celui de l'établissement des inventaires; il est traité avec tous les éclaircissements qu'il comporte.

Mais l'agriculteur n'a pas seulement à enregistrer sur ses livres les faits comptables qui intéressent une exploitation isolée, il a souvent à s'occuper d'intérêts plus complexes que représente un simple domaine rural.

Allégée des discussions stériles que soulève la question de l'établissement et du fonctionnement des comptes spéciaux de productions, la *Comptabilité agricole* fait une place importante aux écritures des propriétaires exploitant par fermiers ou par métayers, à celles aussi des associations agricoles de toutes sortes : sociétés ordinaires, syndicats, coopératives, caisses de crédit et sociétés d'assurances mutuelles.

4448-05. — Corbeil. — Imprimerie Éd. Crété.